

# 'Schnitzel Parmesan'

**4 personen**

**30 minuten**


Misschien ken je de Italiaans/Amerikaanse klassieker 'Chicken Parmesan' wel, of 'Chicken Parm', zoals Tony Soprano het ook wel noemt. In dit recept gebruiken we onze huisbereide Wiener schnitzels, Domschinken ham vers van het mes en de heerlijke zoete honingtomaatjes van Looye! Pure smaken, met weinig, maar kwaliteitsvolle, ingrediënten!



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 Wiener schnitzels
- 600 gram honingtomaatjes
- 8 schelletjes Domschinken
- 200 gram Parmezaanse kaas
- paar blaadjes verse basilicum
- peper en zout
- zonnebloemolie

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Verwarm je oven op grill functie. Heb je geen grill, gebruik dan de heteluchtfunctie op een hoge temperatuur.
2. Vul een ovenschaal met de 600 gram honingtomaatjes. Wij gebruiken die van Looye Kwekers, heerlijk zoet. Zet de tomaatjes onder de hete grill van je oven.
3. De honingtomaatjes mogen poffen, en zelfs een heel klein beetje geblakerd zijn. Maar hou ze wel goed in het oog!
4. Voor het bakken van een lekkere schnitzel heb je best wel wat plantaardige olie nodig. Zo gaat de schnitzel een beetje drijven en kan je hem rustig laten bewegen door voorzichtig met de pan te schuiven. Zo kunnen de schnitzels mooi 'souffleren', luchtig worden.
5. Neem een grote pan en doe er flink wat zonnebloemolie in. Verwarm op een middelmatig vuurtje.
6. Bak de schnitzels nu mooi aan. Dit doe je door ze regelmatig (voorzichtig) om te draaien, zo krijgt het korstje de kans niet om te verbanden. Schud af en toe ook zachtjes met de pan. Reken een 5 minuutjes in het totaal. De schnitzels gaan later nog verder garen onder de grill.

7. Laat de schnitzels even rusten op wat keukenpapier.
8. Mix de geroosterde honingtomaatjes tot een gladde saus. Proef voorzichtig en kruid met peper en zout. Doe de saus in een grote diepe ovenschaal.
9. Neem een ovenrooster en bedek met een vel bakpapier.
10. Schik op het bakpapier de 4 schnitzels. Bedek elke schnitzel met 2 schelletjes Domschinken en verdeel daarover de helft van de Parmezaanse kaas.
11. Schuif de rooster onder de grill en laat de kaas mooi smelten.
12. Ook de ovenschaal met de tomatensaus mag mee onder de grill!
13. Pas vlak voor het serveren leg je de schnitzels in de tomatensaus, zo blijven ze toch nog wat knapperig.
14. Werk de ovenschaal nu af met wat verse basilicum en verdeel de overgebleven helft Parmezaanse kaas over de 4 schnitzels.

\* Je kan dit recept natuurlijk ook maken met eender welke schnitzel uit ons assortiment! Naast Wiener schnitzel van varken hebben we ook nog: cajun kip schnitzel, kalfsschnitzel, voorgegaarde kalkoen schnitzel en Prager schnitzel van varken.

**Smakelijk!**