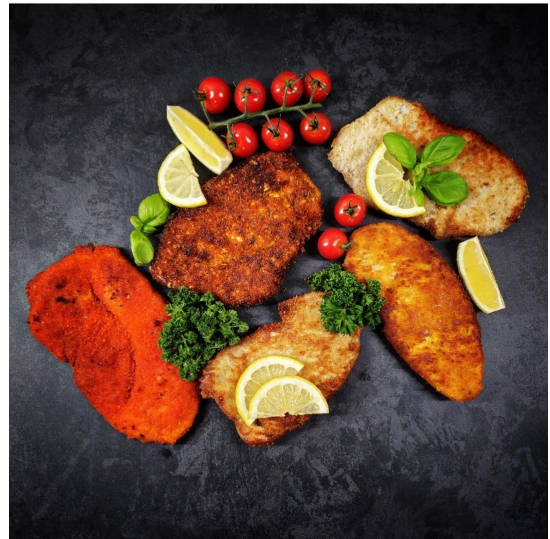


Hoe bak ik de perfecte schnitzel?

Keurslager De Meulder biedt jou een ruim assortiment huisbereide schnitzels aan!

- Kalfsschnitzel
- Wiener schnitzel van varken
- Prager schnitzel van varken
- Cajun kip schnitzel
- Kalkoen schnitzel, voorgegaard, voor wanneer het vooruit mag gaan!

Onze schnitzels worden gemaakt van kalfsvlees, varkensvlees, kalkoen of kip. Voor één schnitzel wordt 100 tot 150 gram vlees gesneden van 3 tot 5 mm dik. Het vlees wordt aan beide kanten geplet met een vleeshamer. Doordat het vlees met de draad mee wordt gesneden krult het vlees tijdens het bakken niet en blijft de schnitzel tijdens de bereiding mooi plat in de pan liggen.



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

De perfecte schnitzel is zacht van binnen en krokant van buiten. Naast het juiste kwaliteitsvlees is het paneren van groot belang. Bij Keurslager De Meulder werken we met huisbereide paneer- en kruidenmengelingen!

Hoe bak ik de perfecte schnitzel?

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.

Tijdens het bakken van een schnitzel let je best hierop:

- Voldoende plantaardige olie gebruiken (arachide- of zonnebloemolie, GEEN olijfolie).
- De schnitzels regelmatig omdraaien, zo krijg je een mooi krokant korstje, dat niet zwart wordt. Blijf dus bij je pan!
- Reken zo'n 5 à 15 minuutjes in totaal voor het bakken van schnitzels, afhankelijk van de dikte en de vleessoort. In sommige recepten wordt de schnitzel erna nog verder gegaard in bijvoorbeeld de oven, dan hanteren we andere bereidingstijden.
- Laat na het bakken de schnitzel even uitlekken op keukenpapier

Smakelijk!