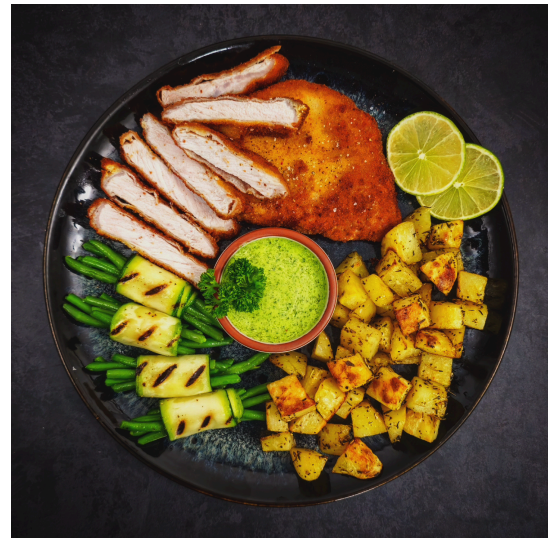


Homemade Iberico schnitzel

4 personen
40 minuten

Een schnitzel is altijd lekker! Een krokant en luchtig korstje, lekker mals vlees, ... wat wil je nog meer? Een Iberico schnitzel natuurlijk! Niet voor niets de 'WAGYU' onder de varkens! Iberico vlees heeft een ongelooflijk mooie marmering, en dat zorgt voor een fenomenale smaak én malsheid! Het Iberico varken staat bekend als het beste en meest smaakvolle varkensras ter wereld. Op het Iberische schiereiland scharrelen de varkens naar hartenlust rond in de bossen, en vinden ze zelf hun voeding, puur natuur!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 8 lapjes corona de lomo zonder been van Iberico varken, elk een cm dik gesneden. Vraag aan een van onze beenhouwers om het vlees plat te kloppen.
- 1 kg vastkokende aardappelen
- 500 gram diepvries boontjes
- 1 courgette
- paneermeel
- 3 eieren
- bloem
- zonnebloemolie
- 100 gram goede gezouten boter
- handvol verse peterselie
- handvol verse bieslook
- 1 teentje look
- 4 limoenen
- olijfolie
- Provençaalse kruiden
- bicarbonaat

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 230 graden.
2. Meng in een hakmolen de boter, de peterselie, de bieslook, de look, de zeste van 1 limoen en het sap van een halve limoen tot kruidenboter.
3. Zet de kruidenboter in een potje in de koelkast.

4. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes van 1 à 2 cm.
5. Neem een grote mengkom en doe daarin de aardappelblokjes, 4 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel Provençaalse kruiden en kruid met peper en zout. Meng alles door elkaar.
6. Bedek een bakplaat met bakpapier en verdeel de aardappelblokjes over de plaat.
7. Zet in de voorverwarmde oven voor 15 minuutjes, dan omdraaien en nog eens 15 minuten.
8. Kook de diepvriesboontjes 5 minuutjes in water met een snuifje bicarbonaat, laat ze schrikken onder koud water en uitlekken.
9. Rasp met een dunschiller de courgette in fijne plakjes.
10. Neem een 5-tal boontjes, leg ze op een courgette schijfje en rol voorzichtig op. Prik het rolletje vast met een tandenstoker. Zet ze opzij.
11. Nu maken we ons 'schnitzelstation' klaar: Links het vlees, rechts daarvan een diep bord met bloem, daarnaast een diep bord met 3 losgeklopte eieren, daarnaast een diep bord met paneermeel en helemaal rechts een leeg bord.
12. Bedek elk lapje vlees met een laagje bloem, dan met ei en uiteindelijk met paneermeel. Leg de gepaneerde vleesjes op het lege bord.
13. Voor het bakken van een lekkere schnitzel heb je best wel wat zonnebloemolie 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.
14. Neem een grote pan en doe er flink wat zonnebloemolie in. Verwarm op een middelmatig vuurtje.
15. 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.
16. Bestrijk nu de courgetterolletjes met een beetje olijfolie en bak ze aan in een hete grillpan, ze mogen nog wat beet hebben.
17. Serveer alles met de zelfgemaakte limoen-kruidenboter en een partje limoen.

Smakelijk!