Onze winkel Eext

**Schnitzelspiesjes met kappertjesdip**

6 personen

Benodigdheden:

* Cocktail glazen

**Ingrediënten:**

* 2,5 el peterselieblaadjes
* 2 biologische citroenen
* 1 el augurken
* 0,5 el kappertjes
* 75 gram mayonaise
* 50 g droog wit brood
* 10 gram Parmezaanse kaas
* 1 el tijmblaadjes
* 35 g bloem
* 1 ei
* 225 g varkensschnitzel
* 25 g boter
* 25 ml olijfolie
* zout

**Bereiden:**

1. Hak voor de dip 2 eetlepels peterselie fijn.
2. Was 1 citroen met heet water, droog hem af, rasp de schil fijn en pers 2 theelepels sap uit.
3. Hak de augurken en kappertjes fijn. Meng alle ingrediënten met de mayonaise, breng op smaak met zout en zet in de koelkast.

**Voor de schnitzel:**

1. verwijder de korst van het brood en hak in een keukenmachine tot fijne kruimels. Rasp de Parmezaanse kaas fijn, hak 2 el peterselie en tijm fijn.
2. Was 1 citroen met heet water, wrijf droog en rasp de schil van ½ citroen fijn. Meng het paneermeel, de Parmezaanse kaas, de kruiden en de citroenrasp in een kom en breng op smaak met zout.
3. Doe de bloem in een kom, klop de eieren los in een andere kom.
4. Spoel het vlees af met koud water, dep droog en snij in reepjes van 2 cm dik en 5 cm lang.
5. Draai het vlees door de bloem, dan door de eieren en tenslotte door het paneermeel.
6. Doe de helft van de boter en de helft van de olie in twee grote pannen op middelhoog vuur. Bak hierin de schnitzel 2 tot 3 minuten goudbruin en gaar.
7. Snijd de overige citroenen in partjes. Verdeel de dip over de glazen, leg 2 reepjes schnitzel op elke spies, leg op de glazen, bestrooi met de resterende peterselie en serveer met de partjes citroen.