

Schnitzel met pesto en Parmezaan

(2 personen)

Ingrediënten:

- 2 dunne ongepaneerde schnitzels
- een beetje bloem
- 2 á 3 el paneermeel
- 1 groot ei
- ½ el pesto
- 40 g Parmezaanse kaas

Bereiding:

- Bestrooi de schnitzels met zout en peper en smeer ze in met bloem.
- Klop op een diep bord het ei met de pesto.
- Meng op een ander diep bord de geraspte kaas met het paneermeel.
- Haal de schnitzel eerst door het eiermengsel en daarna door het kaas-paneermeelmengsel.

- Verhit margarine in een koekenpan en bak de schnitzels in 3 min per kant goudbruin

