

Weekend --> Schnitzel met sinaasappel en salie



Beschikbaarheid: Out Of Stock

Prijs: €12,40

Korte omschrijving

Wordt alleen op vrijdag bezorgd!!!

Omschrijving

Lekker italiaans --> scaloppine all'arancia e salvia. in het italiaans, schnitzel met sinaasappel en salie in het nederlands. Voor deze maaltijd bak ik de schnitzels kort aan, voeg vleesfond, sinaasappel en verse salie toe en stoof het vlees gaar. Hierdoor trekken alle lekkere smaken in het vlees.

De maaltijd wordt geserveerd met gebakken krieltjes met parmezaan en andijvie.

(recept en foto uit [deliciousmagazine](#))

Opwarmen

Opwarmen in de oven!

15 tot 20 minuten (1-persoons) of 20 tot 35 minuten (2-persoons) in een voorverwarmde oven op 160°C.

Verwarm de maaltijd afgedekt met een ovenbestendig bord of aluminiumfolie.

Magnetron;

Verwarm de maaltijd afgedekt met plasticfolie 3-4 minuten (1 persoon) tot 4-7 minuten (2 personen) op 700W

Ingrediënten

krieltjes

olijfolie

verse andijvie

schnitzels

bloem

vleesfond

sinaasappel

salie

parmezaanse kaas