

*Recept*

# KIPSCHNITZEL MET MORNAYSAUS



<b>ARTIKELNUMMER</b>	<b>EENHEID</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>MERK</b>
677620	4 x 140 gr	Kipfilet	ActiFood
708968	3 st	Scharrel eieren	E.W.N
252786	220 gr	Patent bloem	Koopmans
296899	100 gr	Paneermeel blank	Verstegen
588466	4 st	Kipschnitzel	ActiFood
254517	2 st	Citroenen	Dijkstra
292303	2 tl	Kappertjes	Carmen
558508	4 st	Ansjovis	Adria
511560	100 gr	Roomboter	Hollandia
584908	1 l	Melk halfvol	Naarmann
734306	240 gr	Gruyère kaas	Actifood
802861	1 st	Uien	Dijkstra
525456	500 gr	Tarwegries	Molino
590568	100 gr	Blad peterselie bos	Dijkstra
295876	25 gr	Mint spaans	Dijkstra
127770	1 teen	Knoflook streng	Dijkstra
296759	2 stengels	Bosuien	Dijkstra
709123	4 st	Tomaten	Dijkstra
253278	Snufje	Zout	Jozo
320277	Snufje	Peper	Verstegen

## **BEREIDING**

1. Smelt voor de saus boter in een steelpan. Snipper de ui en voeg deze toe, tot deze glazig is. Roer er dan 120 gram bloem door, tot een roux. Laat deze 3 minuten op laag vuur garen, regelmatig roeren. Neem dan de pan van het vuur en voeg de melk in kleine scheutjes toe, houd het mengsel glad door goed te blijven roeren. Breng de saus dan weer aan de kook en laat het geheel 5 minuten koken. Giet hem door een fijne zeef, voeg de kaas en 2 eidooiers toe en peper en zout naar smaak.
2. Maak dan de salade. Pel de tomaten en wel het tarwegries in heet water. Snijd de kruiden, tomaten, lente-ui en knoflook fijn. Pers de citroenen en meng het sap met olijfolie en de gesneden kruiden en groenten. Roer het mengsel door het tarwegries en breng op smaak met zout en peper.
3. Leg de kipfilet tussen twee lagen plasticfolie en sla plat tot een halve cm. Kruid de filet daarna met peper en zout. Breng 100 gram bloem ook op smaak met peper en zout in het eerste bakje, klop de eieren los in een andere en doe het paneermeel in de laatste. Wentel dan de kip eerst door de bloem, dan door het ei en daarna door het paneermeel.
4. Maak het bord mooi op en garneer met een schijfje citroen, wat kappertjes en ansjovisjes.