



Crispy parmesan fillet of porc with basil tomatoes (Gary Rhodes)

Receptuur 4 pers.

Ingrediënten

4 varkensschnitzel ongepaneerd (kan ook met kip of kalfs schnitzels)
zout en peper
bloem
75g broodkruim wit
50g fijn geraspte parmezaanse kaas
2 eieren geklopt
klont roomboter
1 citroen

Tomaten

8 lekkere tomaten
1 bosje basilicum
Olijfolie
Zout en peper
2 teentjes Knoflook in dunne plakjes

Voor de garnering

Bereidingswijze:

Leg de varkensschnitzels op de bank en kruid deze met zout en peper.
Haal deze door de bloem en klop de overtollige bloem er af.
Rasp de kaas en meng dit met het broodkruim.

Bereid ondertussen de tomaten

Verwarm de grill van de oven voor

Leg de gehalveerde tomaten op een bakplaat met bakpapier met de ronde kant onder.

Leg op elke tomaat een plakje knoflook, bestrooi dit met ruim zout en peper.

Druppel op elke tomaat wat olijfolie zodat het er net vanaf loopt.

Plaats de tomaten onder grill en laat deze zacht worden.

Doop de filets in het geklopte ei , en haal ze daarna door het broodkruim mengsel.

Verhit in een platte pan wat olijfolie met de boter.

Zodra dit heet is de filets bakken maximaal 2 per keer.

Leg de filets op een bakplaat met bakpapier.

Serveer de filets met de zachte tomaten en een bijpassende aardappel.

Leg op elke tomaat een vers blaadje basilicum.

