

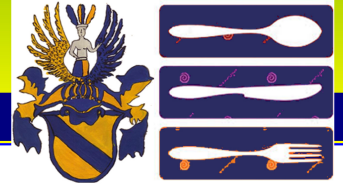
Ingrediënten

- | | | |
|-------|--------|----------------------|
| • 1 ½ | knol/s | selderij of koolrabi |
| • 1 | kopje | tarwebloem |
| • 1 ½ | kopje | (Amandel)melk |
| • 2 | kopjes | paneermeel |
| | | Rozemarijn |
| | | Thijm |
| | | zout en peper |
| | | citroensap |
| | | olie |

- panering
 - Bloem afmeten
 - Amandelmelk afmeten
 - beide componenten in meelkom met een garde mengen
 - Met de kruiden en citroensap op smaak brengen
- paneermeel afmeten
- paneerstraatje opbouwen
- Schil de selderij/koolrabi en snij in kleinfingerdikke plakken

Bereidingswijze

1. kook de selderij-/koolrabi plakken 10 min in gezouten water „Al dente“
2. Met een doekje drogen en op een doekje uit laten lekken.
3. Zet een pan op en breng de wat olie of boterreusel op temperatuur!



4. Dep de „Schnitzel“ door het vloeisel en daarna door het paneermeel.
5. Bak ze in de reuzel goudbruin uit en klaar