



Sandwich met Kipschnitzel en Kaas



Ingrediënten

- 50 gram geraspte Henri Willig Pure Perfection Koekaas
- 1 plak wit brood
- 1 kipschnitzel
- 100 gram Cherrytomaten
- 1 theelepel oregano
- 0.5 theelepel knoflookpoeder
- Chili vlokken en zeezout
- Klontje roomboter
- Olijfolie

Zelf Schnitzel Sandwich maken

De Pure Perfection Chicken Schnitzel Sandwich is perfect voor een snelle, maar luxe lunch of een heerlijk ontspannen diner. Met de knapperige schnitzel, sappige gestoofde tomaatjes en een rijke laag geraspte Pure Perfection kaas is deze sandwich een echte smaakexplosie. Of je nu wilt genieten van een warme maaltijd na een drukke dag, of indruk wilt maken op je lunchgasten, dit gerecht is altijd een voltreffer. Combineer met een frisse salade en je hebt een complete maaltijd die simpel te maken is, maar boordevol smaak zit!

Bereidingswijze

- 1: Zet een pannetje op laag vuur met de tomaten, olijfolie, oregano, chilivlokken, knoflook poeder en zout. Bak de tomaten zacht.
- 2: Voeg na een paar minuten een heel klein beetje water toe en laat de tomaten stoven.
- 3: Bak de schnitzel in een deel van de roomboter.
- 4: Smelt in een andere pan ook wat roomboter en rooster het brood daarin aan beide kanten goudbruin.
- 5: Beleg de sandwich met de gestoofde tomaatjes, de schnitzel en rasp er vervolgens de Pure Perfection kaas overheen.

Varieer met smaken en toppings voor de perfecte schnitzel sandwich

Voeg wat verse basilicum of rucola toe voor een frisse, peperige bite. Voor een hartigere smaak kun je wat balsamico-glazuur over de schnitzel druppelen of de tomaatjes extra lang laten stoven voor een intensere smaak. Hou je van een crunch? Voeg dan wat geroosterde pijnboompitten of knapperige bacon toe. Deze sandwich is eenvoudig aan te passen naar jouw smaak, zodat elke hap precies is zoals jij lekker vindt!

Dit recept is gemaakt door [@SamanthasKitchenn](#).