**SCALOPPINE GRATINATE**

**Ingrediënten voor 4 personen:**

4 filet sneetjes dikte +/- 1cm (kalf,kip of kalkoen)

100 gr paneermeel

50 gr geraspte parmezaan of mozzarella

Zout/peper/kummel/tijm...naar believe

Tomatensaus (Zie recept)

2 eieren

Olijfolie of plantaardige olie

**Bereiding:**

- Paneermeel en parmezaan kaas samen met wat zout en peper mengen.

- Eieren loskloppen.

- Het vlees door respectievelijk het ei en paneermeel halen.

- Het vlees in olijfolie bakken tot ze een goudbruin kleurtje krijgen.

- Laten afdruipen en even in tomatensaus dompelen en er uithalen.

- Het vlees in een ovenschotel schikken daarop de parmezaan kaas strooien.

- Enkele minuten onder de grill, tot de kaas begint te kleuren.

Ideaal met wat pasta of rijst.

**Uw eigen nota’s**