



# Kookweb.be

## Schnitzels met mozzarella.

### Benodigdheden:

- 2 varkenssautés van 100 gr.
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- fijn gehakt
- 1 pak gezeefde tomaten (500 gr.)
- 1 eetlepel kappertjes gedroogde
- zout en peper
- 1 bolletje mozzarella in 4 plakken

### Bereiding:

Vlees plat slaan. Ollie verhitten en de knoflook er zachtjes in bakken. Vlees toevoegen en aan één kant bruin bakken. Gezeefde tomaten erover verdelen. Kappertjes en oregano toevoegen en het vlees met deksel op de pan ongev. 8 min. laten stoven. Met zout en peper bestrooien. Op elk stukje vlees een plakje mozzarella leggen en met deksel op de pan ongeveer 2 min. laten smelten. Lekker met rijst en bijv. prinsessen. Doordeweeks gerecht.

**Recept rubriek:** Vleesgerechten