

## Schnitzels met comté

### Ingrediënten

- olijfolie
- bloem
- 4 eieren
- 100 gram paneermeel
- 4 zeer dunne kalfsschnitzels
- peper en zout
- 4 plakjes gerookte ham
- 4 plakjes comté

### Werkwijze

1. Oven voorverwarmen op stand 6.
2. Een passende ovenschotel bestrijken met olie.
3. Drie diepe borden klaarzetten, voor meel, paneermeel en losgeklopt ei.
4. Bestrooi de schnitzels met peper en zout, haal ze door de meel, het ei en de paneermeel en leg ze in de ovenschaal.
5. Paneer de ham; leg die op het vlees; paneer de kaas en leg dit op de ham.
6. Aandrukken, eventueel wat klontjes boter erop leggen. In de oven tot de bovenkant bruin is.