



## Gevulde varkensschnitzels met salie, groene asperges en venkel

### 2 PERSONEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 venkelknol met groen
- 🍴 175 g groene asperges
- 🍴 25 g boter
- 🍴 ½ citroen schil geraspt, sap geperst
- 🍴 2 varkensschnitzels, dun, ongepaneerd
- 🍴 2 plakjes rauwe Parma ham
- 🍴 4 salieblaadjes
- 🍴 ½ bosje basilicum, blaadjes losgehaald

**MATERIAAL:** cocktailprikker, aluminiumfolie

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het groen van de venkelknol en bewaar.
2. Snijd de venkel in kwarten en halveer grote kwarten nogmaals.
3. Snijd 2-3 cm van de onderkant van de asperges af en halveer ze.
4. Verwarm in een wijde steelpan (met deksel) 15 g boter en bak venkel en asperges 3-4 minuten zachtjes.
5. Voeg ½ el citroensap aan het bakvet toe en bestrooi met ¼ tl citroenrasp.
6. Bestrooi met wat peper, sluit de pan en laat op laagste vuur in 12-15 minuten gaar smoren.
7. Breng op smaak met zout.
8. Kruid de schnitzels met zout, peper en wat citroenrasp en leg op elke helft een plakje ham, 2 salieblaadjes en wat venkelgroen, klap ze dubbel en steek met een cocktailprikker vast.
9. Verwarm 25 g boter in een koekenpan.
10. Wacht tot het schuim wegtrekt en bak hierin de dubbelgevouwen schnitzels snel rondom bruin.
11. Draai het vuur laag en bak onder af en toe keren nog 12-15 minuten zachtjes.
12. Neem de schnitzels uit de pan en laat onder aluminiumfolie rusten.
13. Voeg 1 el citroensap en 1½ el lauw water toe aan het bakvet, roer los en breng op smaak met zout en peper.
14. Klop er van het vuur de rest van de boter door.
15. Serveer de schnitzels met de jus en de gesmoorde venkel met asperges en bestrooi royaal met de basilicum.

**TIP:** Lekker met linzen.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

