

## Oesterzwam schnitzel met yoghurt saus

Vegetarisch recept voor 4 personen



200 gram oesterzwammen  
8 eetlepels paneermeel  
1½ eetlepel knoflookpoeder  
1½ eetlepel gerookte paprikapoeder  
1 eetlepel uienpoeder  
Tarwe bloem  
2 eieren  
3 eetlepels plantaardige olie  
½ citroen  
125 ml Griekse Yoghurt  
2 eetlepels fijngehakte peterselie  
Zout en peper

1. Maak eerst het sausje. Meng hiervoor de Griekse Yoghurt met ½ eetlepel knoflookpoeder, ½ eetlepel gerookte paprikapoeder en 2 eetlepels fijngehakte peterselie. Breng het op smaak met zout en peper. Bewaar tot gebruik in de koelkast.
2. Doe een flinke scheut bloem in een bakje en kluts de twee eieren los in een ander bakje.
3. Meng het paneermeel, knoflookpoeder, paprikapoeder en uienpoeder, en verdeel dit over een bord.
4. Omhul de oesterzwammen met bloem, haal ze door het ei en paneer ze met paneermeel.
5. Verhit een grote koekenpan met de olie op middelhoog vuur.
6. Bak de oesterzwammen in enkele minuten goudbruin. Denk eraan om ze na 1 of 2 minuten te draaien.
7. Haal ze uit de pan, voeg zout, peper en citroensap toe en serveer direct.

Tip: ook lekker als hoofdgerecht met een lekker stampot of zomerse (aardappel) salade erbij!

Dit recept wordt je aangeboden door Oakfield