**Zigeunerschnitzel met ajvarsaus**

kalfslapjes  
peper en zout  
knoflookpoeder  
zacht paprikapoeder  
vloeiende bloem  
eieren  
paneermeel  
[geklaarde boter](https://www.creatief-koken.be/basis/5503.htm)  
boter  
[ajvar](https://www.creatief-koken.be/basis/6361.htm)  
uien  
augurkjes  
knoflook  
courgette  
krieltjes  
peterselie  
zure room

**De schnitzels**. Spreid de kalfslapjes open op het werkblad. Bedek ze met een velletje bakpapier en sla ze -voorzichtig- plat met een vleeshamer. Maak naar eigen inzicht wat de hoeveelheden betreft, een mengeling van peper, zout, knoflookpoeder en zacht paprikapoeder. Test de smaak even uit en pas de verhoudingen aan indien nodig. Wentel de kalfslapjes in deze kruidenmix en druk goed aan. Leg ze op een dienbord, dek af en laat ze een uurtje droog marineren in de koelkast.

Paneer de schnitzels. Bestuif ze eerst met vloeiende bloem, haal ze door losgeklopt ei en vervolgens door een kommetje met paneermeel. Maak [**geklaarde boter**](https://www.creatief-koken.be/basis/5503.htm). Bak er de schnitzels in net voor het opdienen.

**Zigeunersaus op basis van ajvar**. Maak eerst je verse [**ajvar**](https://www.creatief-koken.be/basis/6361.htm) of gebruik een bokaaltje uit de winkel. Snipper een zoete ui en een paar teentjes knoflook in de blender. Stoof ze glazig in wat boter. Snijd een paar ingemaakte augurkjes in blokjes. Meng met de gestoofde ui met knoflook en schep er een flinke portie ajvar bij. Meng met een scheutje azijn van de augurkjes.

Breng op smaak met zacht paprikapoeder. Warm de saus op, laat kort doorkoken en houd ze daarna op serveer-temperatuur.

**Andere bereidingen.** Kuis en snijd een paar courgettes in schijven van een centimeter dik. Kruid ze met peper en zout en bak ze tot gaar in een grillpan. Was een portie krieltjes. Maak ze klaar in de frituurpan, in twee keer zoals je doet met [**frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm).

**Op het bord.** Een schnitzel met daarnaast een flinke schep zigeunersaus, krieltjes en gegrilde courgettes. Werk af met een toefje zure room en plukjes peterselie.