**Kalfsschnitzels met tijm en marsala**

Nodig:

2 stuks ongepaneerde kalfs, varkens- of kalkoenschnitzels van elk ca. 100 gram

bloem voor het bestrooien

30 gram boter

2-3 takjes verse tijm

zout

peper

1 dl marsalawijn

Bereiding:

Snijd de schnitzels in tweeën, zodat er 4 stukjes vlees zijn. Bestuif de stukjes vlees rondom met bloem en schud de overtollige bloem eraf. Verhit de boter in een koekenpan met antiaanbaklaag, leg de tijm erin en bak de schnitzels in 2-3 minuten per kant gaar en bruin. Bestrooi ze met zout en peper. Schenk de marsala erbij en breng die, al roerende, aan de kook. Wentel het vlees erdoor zodat het een beetje gaat glanzen van de wijn. Verwijder de tijm en serveer direct.