

## KALKOENSCHNITZEL MET TOMATEN EN SPEK

Benodigdheden (voor 4 p)

- 1 blik tomaten
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 el olie
- 1 el bruine suiker
- 1 tl mosterd
- ½ tl gedroogde marjolein
- Zout en peper
- Paprikapoeder
- 1 el Worcestersaus
- Tabasco
- 4 kalkoenschnitzels
- 4 plakken gerookt spek

Bereidingswijze

Pureer de tomaten. Pel de uien. Snipper 1 ui en snijd 1 ui in ringen.  
Pel en snipper de knoflook. Verhit de olie en fruit de uisnippers en de knoflook.  
Strooi de suiker eroverheen en laat hem smelten.  
Roer de mosterd en de marjolein door de saus.  
Blus het geheel met de gepureerde tomaten, breng de saus aan de kook en laat het ca. 5 minuten zachtjes doorkoken.  
Breng de saus op smaak met zout, peper, paprikapoeder, worcestersaus en tabasco.  
Wrijf de schnitzels in met zout en peper.  
Leg de schnitzels met het spek en de uiringen op elkaar in een braadpan.  
Giet de helft van de saus erover.  
Zet de kalkoenschnitzels ca. 1 uur in een voorverwarmde oven van 200° C.