



Kipschnitzel met mozzarella

op spaghetti met tomatensaus



30-40min



2 personen

Meestal combineren we onze schnitzels op een klassieke manier: met gebakken aardappeltjes en een (kool)salade bijvoorbeeld. Schnitzel met spaghetti klinkt misschien wat ongebruikelijker, maar geloof ons: dit is een heerlijke combi. Om je over de streep te trekken, smelten we ook nog wat verse mozzarella over de schnitzels.

Wat je van ons krijgt

- 250g spaghetti ¹
- 1 tomaat
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 kipfilet
- 2 zakjes panko ¹
- 1 bol mozzarella ⁷
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vleesklopper
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1121kcal, vet 40.0g, koolhydraten 125.0g, eiwit 62.1g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven met grillfunctie voor op 220°C. Kook genoeg zout water voor de **pasta** in een middelgrote kookpan. Snijd de **tomaat** in blokjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Giet af en laat uitlekken.



2. Tomatensaus maken

Verhit een 2e middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie. Bak de **ui** in 1-2min glazig en voeg de **knoflook** en **tomatenblokjes uit blik** toe. Breng de **sous** op smaak met 1/2tl zout en suiker, en een snuf peper. Doe een deksel op de pan en laat ca. 5min zachtjes koken. Haal het deksel van de pan en kook nog eens ca. 5min.



5. Schnitzels bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 3-4el olijfolie. Bak de **schnitzels** in 1-2min per kant goudbruin en gaar. Laat ze uitlekken op wat keukenpapier en leg het **vlees** dan in een ovenschaal. Snijd de **mozzarella** in plakjes en verdeel de **kaas** over de **schnitzels**. Zet 3-5min in de oven, tot de **kaas** is gesmolten.



3. Kip paneren

Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in **2 platte filets**. Dek af met huishoudfolie en sla het **vlees** iets platter met een zware pan. Strooi 2-3el bloem in een diep bord, klop 1 ei los in een 2e bord en strooi de **panko** in een 3e bord. Wrijf de **kip** in met zout en peper en haal het **vlees** eerst door de bloem, dan door het ei en tot slot door de **panko**.



6. Pasta afmaken

Schep de **pasta** en de **verse tomatenblokjes** door de **tomatensaus** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Verdeel de **pasta** over de borden en serveer de **schnitzels** er bovenop. Scheur de **basilicumblaadjes** erboven.