



Piccata van portobello

op tagliatelle met rucolasalade



ca. 30min



2 personen

Piccata is een Italiaans gerecht van dun, in bloem gebakken vlees in een saus van citroensap, peterselie en vaak kappertjes. Vandaag blijven we trouw aan de saus, maar vervangen we het vlees door gepaneerde portobello's. Je serveert dit klassieke gerecht uit het land van de citroenen met tagliatelle en rucolasalade. En dan kan nu de culinaire reis naar de laars beginnen: buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 25g biologisch paneermeel ²
- 4 portobello's
- 1 onbehandelde citroen
- 200g biologische tagliatelle ²
- 1 sjalotje
- 1 prei
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g rucola
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- 2½el boter ³
- ½el bloem ²
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 781kcal, vet 31.7g, koolhydraten 100.3g, eiwit 24.3g



1. Portobello's voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C met grillfunctie of boven-/onderhitte. Meng in een diep bord ½el bloem met een snuf peper en zout. Klop in een tweede bord 1 ei los en giet het **paneermeel** in een derde bord. Wentel de **portobello's** achtereenvolgens door de bloem, het ei en dan het **paneermeel**.



4. Saus maken

Laat 1½el boter smelten in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **sjalot**, **prei** en de **rest van de citroenschijfjes** toe en roerbak in 2-3min geurig. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 90ml water toe en laat 3-5min zachtjes koken, tot de **bouillon** voor de helft is ingekookt.



2. Portobello's roosteren

Leg de **portobello's** op een bakplaat met bakpapier. Snijd de **helft van de citroen** in dunne schijfjes en leg de **helft van de citroenschijfjes** onder de **portobello's**. Bedruppel de **portobello's** met 1el olijfolie en rooster 12-15min in de bovenste helft van de oven, tot het **paneermeel** goudbruin is en de **portobello's** zacht zijn.



5. Salade maken

Klop ondertussen een **dressing** van ½el olijfolie en ½el balsamicoazijn en breng op smaak met peper en zout. Meng de **rucola** kort voor het serveren met de **dressing**.



3. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Pel het **sjalotje** en snijd in de lengte in dunne partjes. Snijd de **prei** in dunne ringen. Snijd de **helft van de peterselie incl. steeltjes** grof. Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.



6. Afmaken en serveren

Zet het vuur lager en roer 1el boter en de **kappertjes** erdoor. Proef en breng de **sous** op smaak met peper, zout of **citroensap**. Leg de **portobello's** voorzichtig in de **sous** en druk ze lichtjes aan zodat de **portobello's** wat **sous** opnemen. Serveer de **portobello's** op de **pasta**, schenk de **sous** erover en bestrooi met de **peterselie**. Geef de **rucolasalade** erbij.