



Vega kipschnitzel piccata

met portobello's en rucolasalade



ca. 20min



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 met vegan kipschnitzels en portobello's. Je serveert deze klassieker met tagliatelle en rucolasalade. En dan kan nu de culinaire reis naar de laars beginnen: buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische tagliatelle ¹
- 1 sjalotje
- 1 prei
- 2 portobello's
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 2 vegan kipschnitzels ¹
- 50g rucola
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ²
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

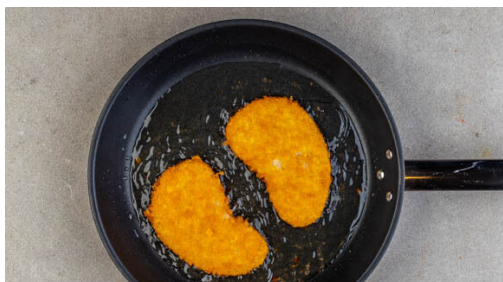
Voedingswaarde per portie

calorieën 871kcal, vet 35.5g, koolhydraten 105.0g, eiwit 29.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

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 **portobello's** in dunne plakken. Snijd de **helft van de citroen** in dunne schijfjes. Snijd de **helft van de peterselie incl. steeltjes** grof.



4. Schnitzels bakken

Verhit ondertussen een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegan schnitzels** in ca. 2min per zijde goudbruin en krokant.



2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.



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. Saus maken

Laat 2el boter smelten in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **sjalot, prei, de portobello's en de citroenschijfjes** toe en roerbak in 4-6min, tot de **groente** zacht is en de **citroen** begint te karamelliseren. Voeg dan de **helft van het bouillonpoeder** en 100ml water toe en laat 3-5min zachtjes koken, tot de **bouillon** voor de helft is ingekookt.



6. Saus afmaken

Zet het vuur lager en roer 1el boter en de **kappertjes** erdoor. Proef en breng de **sous** op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** over borden. Snijd de **vegan schnitzels** in repen, serveer ze bovenop de **pasta** en bestrooi met de **peterselie**. Geef de **rucolasalade** erbij.