

DINNERLY



Baguette met kipschnitzel en paprika met ui en muntyoghurt



ca. 25min



2 personen

Vandaag doen we een experiment: hoeveel frisheid past er tussen twee baguettehelften? Onze conclusie: heel veel! We beleggen onze baguettes met licht zure ingelegde ui, frisse muntyoghurt en zoetige paprika. En dan houden we ook nog ruimte over voor een lekker krokante kipschnitzel.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 2 baguettes¹
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 1 zakje gedroogde munt
- 2 krokante kipschnitzels^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

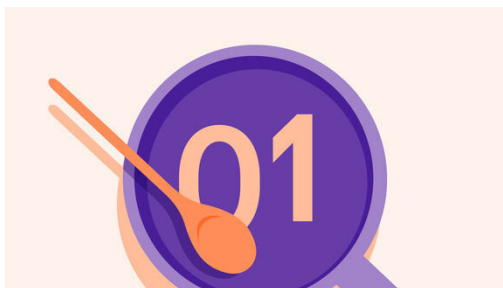
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

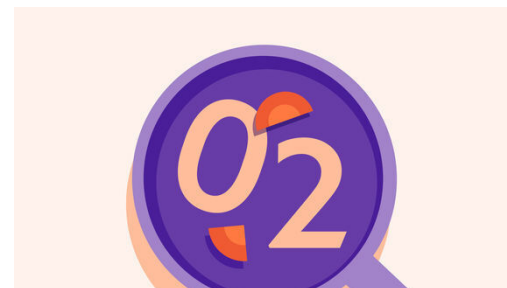
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 845kcal, vet 31.9g, koolhydraten 103.6g, eiwit 33.6g



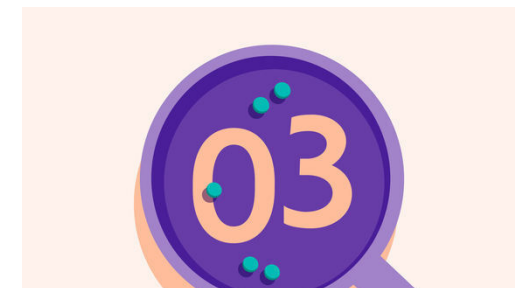
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel de **ui** en snij 'm in dunne ringen. Meng de **ui** met 1el azijn en een snuf zout. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vrucht vlees** in repen. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout.



2. Paprika roosteren

Rooster de **paprika** ca. 10min in de oven. Druppel er dan 1el honing over en schuif naar een kant van de bakplaat. Snij de **broodjes** open en leg ze met snijkant naar boven op de andere kant van de bakplaat. Bak het geheel nog ca. 5min.



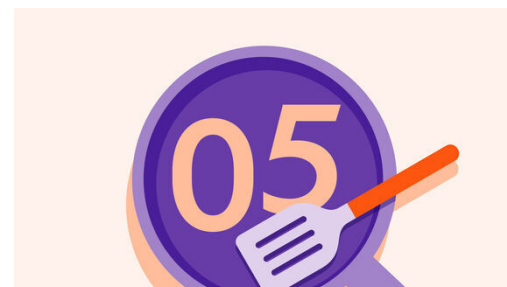
3. Muntyoghurt maken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Meng de **yoghurt** met de **munt** en de knoflook en breng op smaak met peper en zout.



4. Schnitzel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **schnitzels** 2-3min en kruid met peper en zout. Draai ze dan om en bak nog 2-3min tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal uit de pan en snij in de lengte doormidden.



5. Broodjes beleggen

Bestrijk de **broodjes** met **muntyoghurt** en beleg met de **schnitzelhelften**, de **paprika** en de ingelegde **ui**. Klap de **broodjes** dicht en serveer.



6. Restjes munt

Heb je wat muntyoghurt over? Geen probleem! Daar kun je de volgende dag een lekkere dressing van maken. De lichte muntsmaak maakt je gerecht heerlijk fris.