

DINNERLY



Size+ Gegratineerde kipschnitzel met geroosterde courgette en friet



ca. 40min



2 personen

De bereidingswijze waarbij je tomatensaus over ingrediënten giet en vervolgens met kaas gratineert, wordt vaak 'parmigiana' genoemd - zelfs als die kaas erbovenop helemaal geen parmezaanse kaas is. Wij kozen vandaag voor mozzarella. Die smelt lekker in de oven en vormt het perfecte contrast met de knapperig gebakken friet en krokante kipschnitzel. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 courgette
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 bol mozzarella ⁷
- 2 krokante kipschnitzels ^{1,3}
- 2 tomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met middelgrote ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

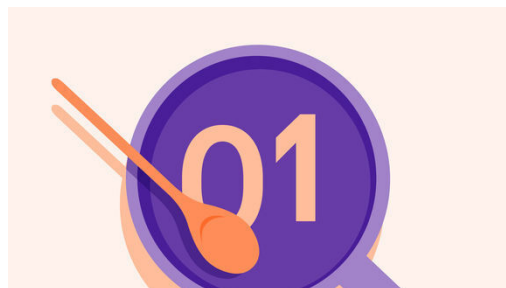
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

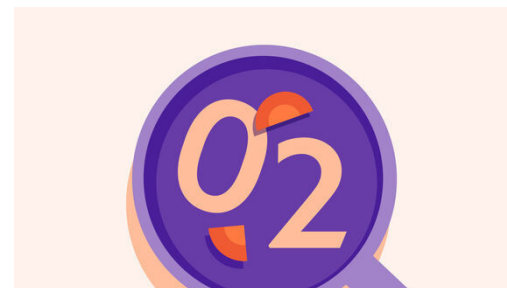
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 821kcal, vet 44.8g, koolhydraten 68.3g, eiwit 35.6g



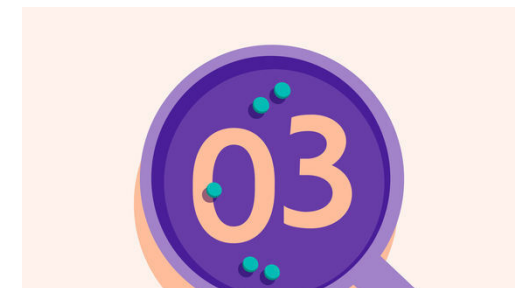
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels met schil** in staafjes van ca. 1cm dik. Hussel ze om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Snij de **courgette** in plakken van ca. 1cm dik en leg ze naast de **aardappels** op de bakplaat.



2. Groenten roosteren

Druppel 1el olijfolie over de **courgette** en bestrooi met de **kruidenmix** en een snuf peper en zout. Bak de plaat ca. 20min in de oven. Draai de **aardappels** en **courgette** halverwege een keer om. Laat de **kaas** uitlekken en snij in plakken van ca. 1cm dik.



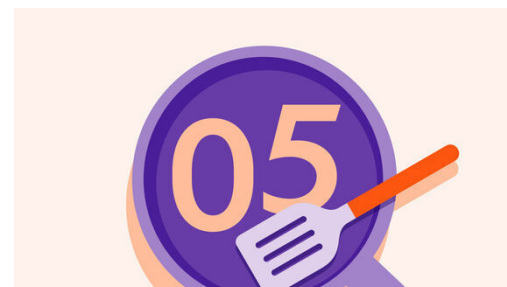
3. Schnitzel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **schnitzels** in ca. 2min per kant goudbruin. Ze hoeven nog niet helemaal warm te zijn. Leg de **schnitzels** in een middelgrote ovenschaal en maak de pan schoon, we gebruiken hem zo weer.



4. Saus koken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Snij de **tomaten** grof en doe ze in een hoge beker. Pak een staafmixer en pureer de **tomaten** fijn. Verhit de gebruikte koekenpan en bak de knoflook 30sec-1min, evt. met een beetje olie. Giet de **gepureerde tomaat** erbij en laat 2-3min zachtjes koken. Kruid met een snuf zout en suiker.



5. Schnitzel gratineren

Giet de **saus** over de **schnitzels** en verdeel de **kaas** erover. Haal de **courgette** uit de oven en zet in plaats daarvan de ovenschaal erin. Bak ca. 5min en zet evt. de grillfunctie aan. Schep de **schnitzels**, **courgette** en **friet** op borden en serveer.



6. Liever op brood?

Zin in een sandwich? Geen probleem! Serveer de schnitzel dan gewoon tussen twee baguette- of ciabattahelften en eet vervolgens lekker met je handen. Je kunt er ook nog een paar plakjes komkommer of blaadjes sla bij leggen.