



Knapperige kipschnitzel op penne

met pesto van basilicum en avocado



ca. 25min



2 personen

Schnitzel en pasta: vandaag kun je deze hemelse combinatie geheel zelf samenstellen! De krokante schnitzel vind je voor het gemak alvast gepaneerd en wel in je maaltijdbox terug. Aan jou de taak om er een lichte pesto met basilicum en avocado bij te maken. De salade met tomaat, komkommer, avocado en bosui is een smakelijke toevoeging!

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 1 avocado
- 1 tomaat
- 1 bosui
- 1 komkommer
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 2 krokante kipschnitzels ^{1,3}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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 1022kcal, vet 48.0g, koolhydraten 112.2g, eiwit 37.8g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 8-10min beetgaar. Pak een maatbeker en schep **ca. 100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** uitlekken in een vergiet. Giet de pasta weer terug in de kookpan en laat afgedekt rusten.



4. Pesto pureren

Rasp de **kaas** fijn en pel de **knoflook**. Hak de **basilicum met stengels** grof. Pureer de **rest van de avocado** met **3/4 van de kaas**, de **knoflook** en de **basilicum** in een hoge beker met 2el water, 1el olijfolie en 1el azijn. Voeg evt. 1 voor 1 eetlepel water toe. Proef en breng de **pesto** op smaak met peper en zout.



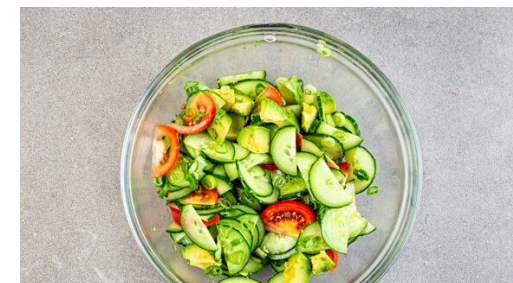
2. Avocado snijden

Halveer de **avocado** en haal de pit eruit. Snijd het **vruchtvlees** in de schil in de lengte en dan overdwars. Schep de **blokjes avocado** eruit met een lepel.



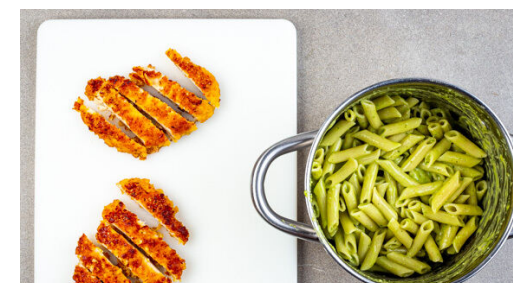
5. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kipschnitzels** 2-3min per kant tot de **schnitzels** goudbruin en krokant zijn.



3. Salade maken

Snijd de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snijd 'm in dunne plakken. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Maak een **salade** van de **helft van de avocado-blokjes**, de **tomaat**, de **komkommer**, de **bosui**, 1el olijfolie, 1el witte azijn en een snuf peper, zout en suiker.



6. Pasta mengen

Verhit de kookpan met **pasta** op laag vuur en roer de pesto en 40-50ml **kookwater** (of meer naar smaak) erdoor. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout en verdeel over borden. Snijd de **schnitzels** in repen, verdeel ze over de **pasta** en garneer met de **rest van de kaas**. Serveer het geheel samen met de **salade**.