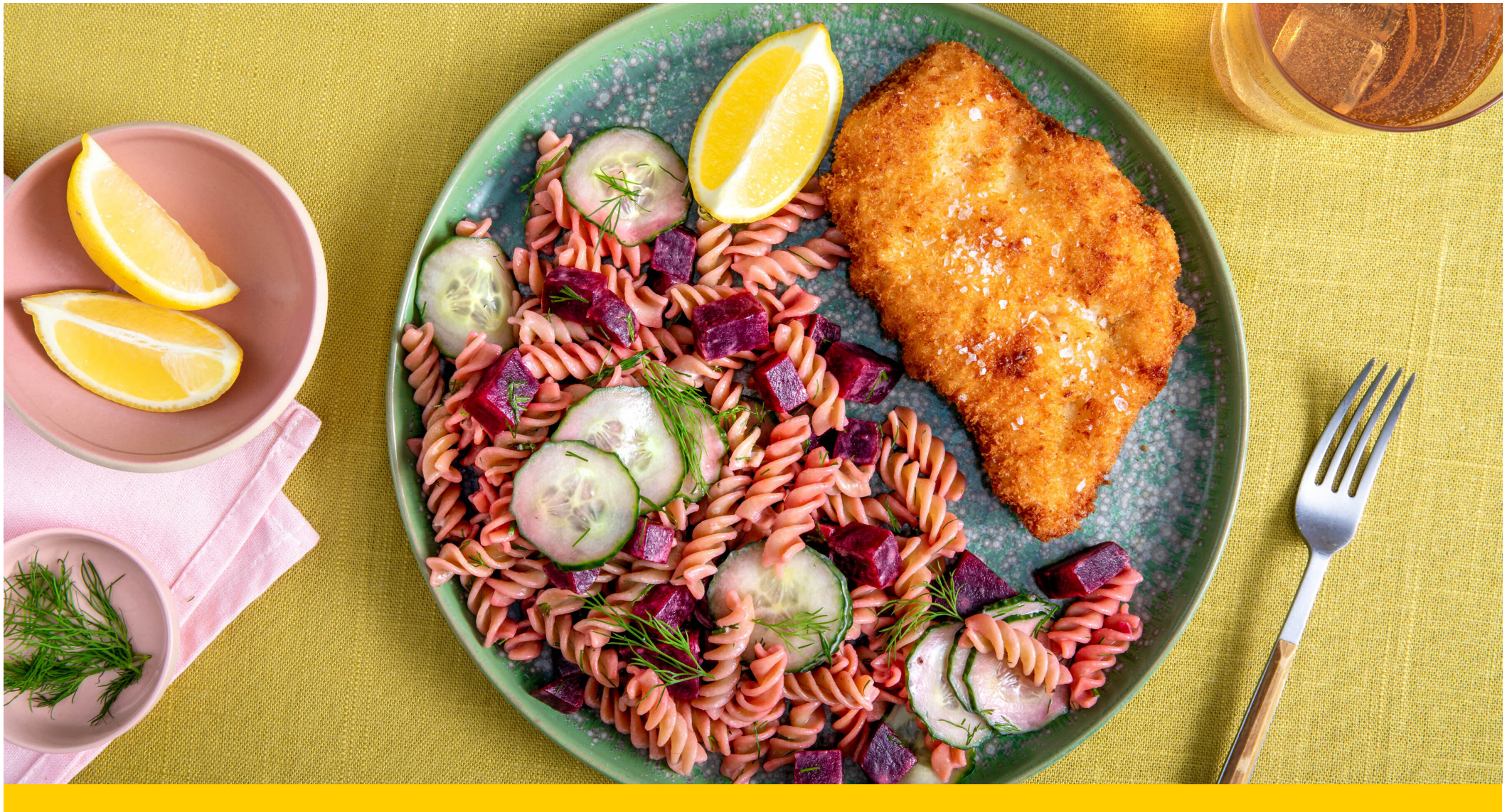




V3: Krokante vegan kipschnitzel met pasta

met rode biet, komkommer en dille

Schnitzel met pasta - kan de wereld nog mooier worden? Natuurlijk kan dat! Als je het goed doet tenminste, zoals bij dit verrassende fusiegerecht. Je maakt zelf krokante vegan kipschnitzels en combineert ze met nootachtige fusilli, rode biet, komkommer en dille. Kneepje citroen over de schnitzels en smullen maar!



ca. 30min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische volkoren fusilli ¹
- 1 komkommer
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse dille
- 500g voorgekookte rode bieten
- 2 vegan kipschnitzels ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

Kooktip

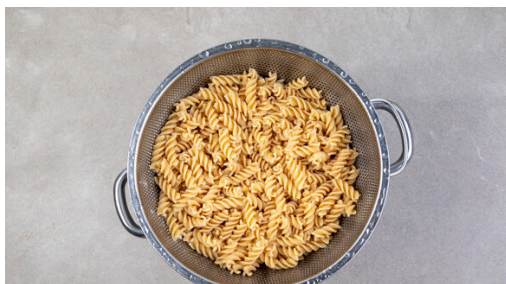
Om te testen of de olie heet genoeg is, kun je een kruimel paneermeel in de pan laten vallen. Als de olie onmiddellijk begint te bruisen, is hij heet genoeg.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

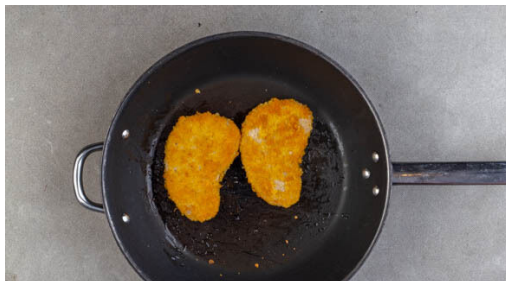
Voedingswaarde per portie

calorieën 969kcal, vet 45.0g, koolhydraten 108.4g, eiwit 27.4g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 11-13min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.



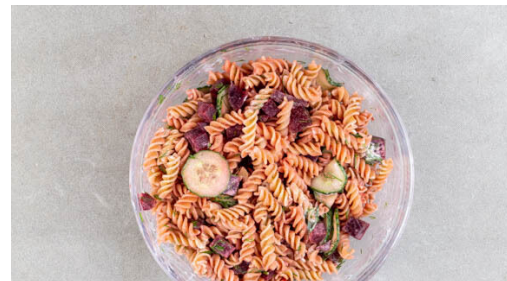
4. Vegan schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **vegan kipschnitzels** 3-4min per kant tot ze rondom goudbruin en knapperig zijn.



2. Komkommer inleggen

Snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Doe in een kom met 2 snuffen zout, 2 snuffen suiker en 1el azijn en hussel goed door elkaar.



5. Pasta mengen

Meng de **pasta** met de **komkommer**, **rode biet mét vocht**, $\frac{2}{3}$ van de **dille** en 2el vegan mayonaise. Proef en breng verder op smaak met zout.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **citroen** in de lengte door vieren. Hak de **dille** fijn. Giet het **rodebietensap** voorzichtig af en vang op in een kommetje. Snijd de **helft van de rode bieten** in ca. 1cm grote blokjes. **Tip:** rode biet geeft sterk af. Gebruik keukenhandschoenen en een schort tijdens het snijden.



6. Afmaken en opdienen

Verdeel de **pasta** over de borden en gaarneer met de **rest van de dille**. Leg de **schnitzels** ernaast en geef de **citroenpartjes** erbij.