



Penne met vegan kipschnitzel

en cherrytomaat-preisau



ca. 35min



2 personen

Vandaag pasta met schnitzel! Je serveert penne in een lichte saus van gestoofde cherrytomaatjes en prei. En je brengt het geheel op smaak met een beetje citroen en onze Italiaanse kruidenmix. Last but zeker not least, krokante vegan kipschnitzels als kers op de taart. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ¹
- 1 prei
- 2 vegan kipsnitzels ¹
- 250g cherrytomaten
- 1 onbehandelde citroen
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- 2el plantaardige boter
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

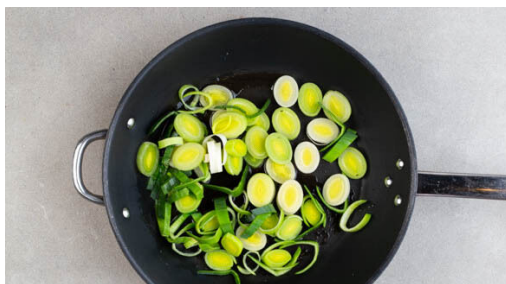
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 692kcal, vet 14.9g, koolhydraten 106.8g, eiwit 26.4g



1. Prei bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **prei** in ringen. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige boter of olie en bak de **prei** 4-6min.



4. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten** en voeg ze toe aan de **prei** in pan. Bak 3-4min tot de **tomaten** openbarsten. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn.



2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep ca. **1 kopje pastawater** uit de pan en giet de **pasta** af. Laat uitlekken en doe terug in de pan.



5. Groente afmaken

Voeg de **knoflook**, de **Italiaanse kruidenmix** en een snuf suiker toe en laat 1-2min op laag vuur garen.



3. Schnitzels bakken

Leg de **schnitzels** op een bakplaat met bakpapier en bak in 8-12min krokant in de oven.



6. Afmaken en serveren

Meng de **prei** en de **cherrytomaten** met de **pasta**. Voeg naar wens wat **pastawater** toe. Meng met de **helft van de citroenrasp** en **1el citroensap**. Breng op smaak met peper en zout. Hak de **basilicum** grof. Snijd de **schnitzels** in repen en serveer ze bovenop de **pasta**. Bestrooi met de **basilicum**.