



Vegan schnitzel met tomaten-kappertjessaus

op tagliatelle met rucolasalade



ca. 25min



2 personen

Ook veganistisch is de Italiaanse keuken onweerstaanbaar lekker. Vandaag serveer je vegan schnitzels op pasta met een saus van frisse cherrytomaten, sjalot en kappertjes. Erbij een kruidige rucolasalade en je culinaire reis naar de laars kan beginnen: buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische tagliatelle ¹
- 1 sjalotje
- 4 tomaten
- 10g verse peterselie
- 1 zakje kappertjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 2 vegan kipschnitzels ¹
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el plantaardige boter
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ²

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), sulfieten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 781kcal, vet 26.7g, koolhydraten 105.3g, eiwit 27.1g



1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Pel het **sjalotje** en snijd in de lengte in dunne partjes. Snijd de **tomaten** in grove stukjes. Snijd de **helft van de peterselie incl. steeltjes** grof.



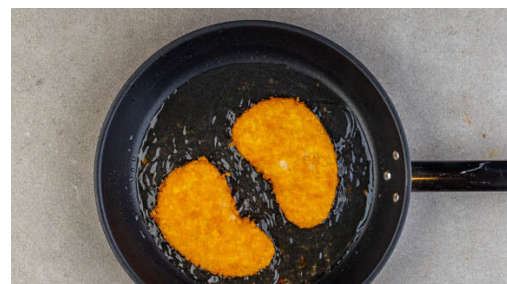
4. Saus koken

Voeg de **tomaten**, de **kappertjes**, 150ml water en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Leg een deksel op de pan en laat 3-5min zachtjes koken, tot er een romige **saus** ontstaat.



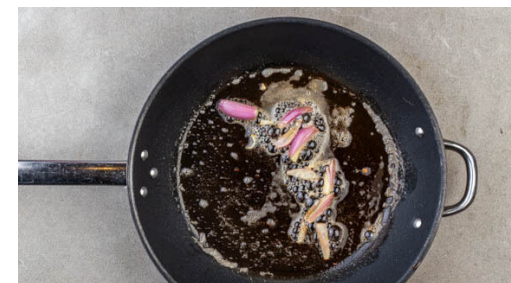
2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.



5. Schnitzels bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegan schnitzels** in ca. 2min per zijde goudbruin en krokant.



3. Sjalot bakken

Laat 2el plantaardige boter smelten in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **sjalot** toe en bak in 3-5min glazig en zeer zacht.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van ½el olijfolie en ½el balsamicoazijn, breng op smaak met peper en zout en meng de **rucola**. Meng de **pasta** en de **peterselie** met de **saus**. Snijd de **schnitzels** in repen, serveer ze bovenop de **pasta** en geef de **rucolasalade** erbij.