



Veggie schnitzel sandwich

met mozzarella en gebakken aardappels



ca. 40min



2 personen

Wie houdt er nou niet van een goedgevulde sandwich? Maar wat dacht je van een schnitzel sandwich? En ook nog eens vegetarisch! Met mozzarella, die je in de oven laat smelten bovenop de schnitzels, en een rijke tomatensaus, geroosterde aubergine en tomaat. Gebakken aardappels mogen hierbij natuurlijk niet ontbreken. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 aubergine
- 1 blik tomatenblokjes
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 tomaat
- 10g verse basilicum
- 2 vegetarische schnitzels ^{1,3}

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

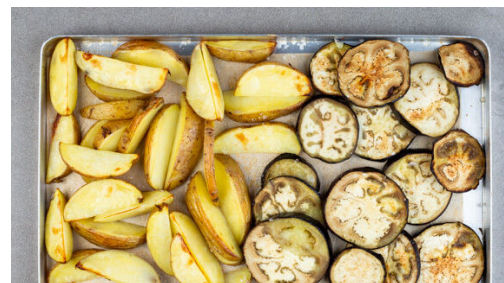
Voedingswaarde per portie

calorieën 1009kcal, vet 56.1g, koolhydraten 90.5g, eiwit 36.4g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in parten. Snijd de **aubergine** in plakken. Hussel de **aardappelpartjes** en de **aubergine** om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Leg ze gescheiden van elkaar aan een kant van een bakplaat met bakpapier.



2. Groenten roosteren

Rooster de **aardappels** en **aubergine** in 25-30min goudbruin en gaar in de oven. Schep halverwege de baktijd een keer om.



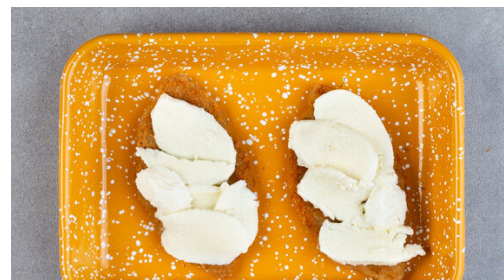
3. Saus maken

Doe de **helft van de tomatenblokjes** in een kleine kookpan. Voeg 2el boter, een flinke snuf zout en suiker en een snuf peper toe en breng aan de kook. Laat ca. 15min zachtjes koken op laag vuur. De **rest van de tomatenblokjes** heb je niet nodig voor dit recept.



4. Ingrediënten voorbereiden

Bak de **broodjes** in ca. 6min af in de oven. Snijd de **mozzarella** en de **tomaat** in dunne plakjes. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak grof.



5. Veggie schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **veggie schnitzels** 2-3min aan beide zijden goudbruin. Leg de **schnitzels** in een middelgrote ovenschaal en beleg ze met de **mozzarella**. Bak ze 4-5min in de oven, tot de **mozzarella** gesmolten is.



6. Beleggen en serveren

Snijd de **broodjes** open en beleg met de **schnitzels**, de **aubergine** en de **tomaat**. Doe er nog **1-2el saus** op en wat **basilicum**. Verdeel de **rest van de saus** over de **rest van de aubergine** en **tomaten** en bestrooi met de **rest van de basilicum**. Serveer de **sandwiches** met de **groenten**, de **aardappels** en 2el mayonaise.