

Kipschnitzel met basilicumspaghetti



Beschikbaarheid: 25

Prijs: €12,40

Korte omschrijving

Italiaans met spinaziesalade

Omschrijving

Deze zelfgemaakte schnitzel van malse kipfilet heeft een krokant korstje. Ik paneer de schnitzels zelf met broodkruim en Parmezaanse kaas.

Erbij serveer ik spaghetti met snijbonen en kappertjes voor de Italiaanse touch en een eenvoudige spinaziesalade

(foto is van deliciousmagazine)

Opwarmen

Opwarmen in de oven!

10 tot 15 minuten (1-persoons) of 20 tot 25 minuten (2-persoons) in een voorverwarmde oven op 200°C.

Verwarm de spaghetti afgedekt met aluminiumfolie of een ovenbestendig bord in de voorverwarmde oven.

Verwarm de laatste 6-8 minuten de schnitzel mee op een stukje bakpapier.

Serveer met de salade.

Magnetron --> heeft geen voorkeur

Verwarm de maaltijd afgedekt 3-4 minuten (1 persoons) tot 5-6 minuten (2-persoons).

De schnitzel zal in de magnetron niet meer krokant zijn.

Ingrediënten

spaghetti

ui

knoflook

snijbonen

kipschnitzels

bloem

parmezaanse kaas

kappertjes

basilicum

olijfolie

balsamico

honing

spinazie

zout&peper