



HEMELSE SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA

NODIG (4 PERSONEN):

olijfolie
1 gesnipperde ui
1 tl Italiaanse kruiden (tijm, oregano, rozemarijn)
2 tenen geperste knoflook
snufje gedroogde rode peper
naar smaak
1 el kappertjes
scheut rode wijn
2 blikken tomatenblokjes
mozzarella in plakjes
Parmezaanse kaas
4 (kip) schnitzels
± 400 gram spaghetti
verse basilicum
peper en zout

DOEN:

1. We beginnen met de saus. Doe een scheut olijfolie in een pan en fruit de ui met kruiden en gedroogde peper, doe de knoflook erbij, blus met rode wijn. Voeg vervolgens de tomatenblokjes en kappertjes toe, breng op smaak met peper en zout. Laat zachtjes 20 minuten pruttelen.
2. Verwarm de oven op 180 °C. Verhit olie in de braadpan en bak de schnitzel aan, totdat ze een bruin kleurtje krijgen (niet verbrand). Leg de schnitzels op een ovenschaal en verdeel de mozzarella erover. Zet ze ongeveer 15 minuten in voorverwarmde oven.
3. Kook ondertussen de spaghetti volgens de verpakking met zout. Meng de spaghetti door de Pizzaiola saus en rasp verse Parmezaanse kaas erdoor. Leg de pasta netjes op het bord of schaalje. Haal de schnitzels uit de oven en leg op de pasta. Garneer met verse basilicum. Serveer met een frisse salade.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU