

Ingrediënten voor 4 personen

4 kalfslapjes (150 g elk) 400 g
linguine 3 el peterselie (gehakt) 2
eiwitten (losgeklopt) 2 el bloem 2
el paneermeel (of panko) 2 el
geraspte parmezaan Voor de
tomatensaus : 1 blik gepelde
tomaten 800 g 4 knoflook
teentjes 2 el tomatenconcentraat
(van zongedroogde tomaten) 1 tl
gedroogde oregano 1/2 tl
gedroogde tijm 1 tl
balsamicoazijn 2 sneetjes oud
brood (of 3 el paneermeel) 2 el
olijfolie peper en zout

Tijd: > 1 uur
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Kalfslapjes alla Milanese met Italiaanse tomatensaus

Deze kalfslapjes alla Milanese zijn een echte klassieker... En terecht! Niets mis met tomaten in blik overigens. Laat ze lang genoeg sudderen en ze geven al hun zongerijpte smaak vrij. Je kan de tomatensaus eventueel een dag op voorhand maken, zodat je de dag zelf niet veel tijd in de keuken moet staan

Bereidingswijze

Maak de saus: - Pel en snipper de knoflook en fruit aan in de olijfolie. -Voeg de tomaten uit blik en de pasta van zongedroogde tomaten toe. - Voeg de oregano, de tijm, de balsamicoazijn en het oud brood toe. Dek af en laat 2 uur sudderen op een zacht vuurtje. Mix de saus fijn en kruid met peper en zout. - Kook de pasta gaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. - Paneer de kalfslapjes : Wentel ze eerst door de bloem, dan door het losgeklopte eiwit en ten slotte door een mengeling van de panko en de parmezaan. -Bak de kalfslapjes in ruim wat olijfolie. Serveer met de pasta en de tomatensaus. Werk af met de peterselie.