

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg kruimige aardappelen 2 el
olijfolie 4 procureurlapjes
gemarineerd 400 g Italiaanse
roerbakmix 700 g gezeefde
tomaten 100 g kappertjes 15 g
platte peterselie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Italiaanse filetlapjes

Snelle Italiaanse procureurlapjes met zelfgemaakte gremolata.

Hulpmiddelen

Staafmixer, hoge maatbeker, purreestamper.

Bereidingswijze

1. Breng voor de aardappelen een pan water aan de kook. 2. Verhit de olie in een ruime koekenpan. Bak het vlees rondom 5 min. op hoog vuur. Haal uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie. 3. Kook intussen de aardappelen in 12 min. gaar. 4. Bak de roerbakmix 3 min. in het achtergebleven bakvet van het vlees. Voeg de gezeefde tomaten toe en roer door. Leg het vlees in de saus en stoof met het deksel op de pan 5 min. 4. Giet voor de gremolata de kappertjes af en doe in de hoge maatbeker. Voeg de peterselie toe en maal fijn met de staafmixer. Houd wat kookvocht van de aardappelen apart. Giet ze af, doe terug in de pan en stamp met wat kookvocht tot een smeüige puree. 5. Schep de puree op een bord en verdeel er het vlees met de saus over. Schep er de gremolata op.