

Ingrediënten voor 4 personen

4 grote kalfsoesters bloem 60 gr
boter 1 aubergine 1 grote tomaat
4 plakjes cheddar (smeltkaas) 2 tl
oregano zwarte peper

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kalfsoester Met Aubergine En Tomaat

Prijzig maar dat proef je ook wel. Erg chique!!

Vorbereiding

Snijd de aubergine in dunne schijfjes. Snijd de tomaat in 4 plakken
Verwarm de oven voor op 180 graden

Bereidingswijze

Bestuif het vlees met de bloem. Verhit de boter in een koekenpan. Leg een enkele laag vlees erin. Bak beide kanten snel bruin (/- 30 sec.), verwijder uit de pan. Leg aubergine in de pan en bak beide kanten bruin. Verwijderen. Leg een kalfsoester op een groot vel aluminiumfolie, leg er aubergine, tomaat en kaas op. Strooi oregano en peper erover. Vouw de folie losjes om het vlees om een pakketje te maken. Vouw de folie bovenaan samen maar laat ruimte tussen folie en kaas. Leg de pakketjes op een bakplaat en bak ze 20 min. in de oven.