

Gevulde kalfslapjes op z'n Milanees

4 personen


30 minuten

Gevulde kalfslapjes op z'n Milanees!
Heerlijk gepaneerde kalfslapjes gevuld met kruidig gehakt, kaas en zongedroogde tomaatjes!
Lekker simpel met gepofte kerstomaatjes en 'spaghetti aglio e olio'!

INGREDIËNTEN:

- 4 gevulde kalfslapjes
- 250 gram spaghetti
- een handvol gehakte peterselie
- 2 teentjes look
- 600 gram kerstomaatjes op steel
- peper en zout
- grof zeezout
- boter
- plantaardige olie
- olijfolie



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 250 graden.
2. Hak de 2 teentjes look fijn en zet opzij.
3. Zet water op voor de spaghetti, voeg een beetje zout toe.
4. Verhit in een koekenpan half om half boter en plantaardige olie op een matig vuur.
5. Bak de kalfslapjes rustig aan, en draai ze regelmatig om. Laat ze een 15 minuten bakken.
6. Doe de kerstomaatjes in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie, zet ze een 15 minuutjes in de oven.
7. Laat de spaghetti koken zoals aangegeven op de verpakking.
Hou een 2 eetlepels kookvocht opzij.
8. Neem een diepe pan of wok, verhit heel zacht wat plantaardige olie samen met de look. Let op: de look mag niet kleuren, we willen ze gewoon een beetje garen en de olie smaak laten geven!
9. Schep de gekookte pasta samen met wat kookvocht in de pan en schud alles goed door elkaar. Kruid met peper en zout en voeg helemaal op het einde de gehakte peterselie toe.
10. Serveer alles mooi op een bord en kruid de gepofte kerstomaatjes met wat grof zeezout.

Smakelijk!