

Escalope Milanese

4 personen
30 minuten


Deze Italiaanse klassieker is eigenlijk ook een schnitzel. Milanese kalfslapjes zijn kruidig gepaneerde dunne lapjes kalfsvlees. We bereiden ze met tagliatelle met een saus van geroosterde honing tomaatjes en groene aspergepuntjes. Een lekker maar eenvoudig gerecht, met weinig, maar goede, ingrediënten, da's de kracht van de Italiaanse klassiekers!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 gepaneerde kalfslapjes
- 400 gram tagliatelle
- 200 gram groene aspergepuntjes
- 500 gram honingtomaatjes
- verse basilicum
- zonnebloemolie
- Parmezaanse kaas
- peper en zout
- bicarbonaat

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Vul een ovenschaal met de 500 gram honingtomaatjes. Wij gebruiken die van Looye Kwekers, heerlijk zoet. Zet de tomaatjes onder de hete grill van je oven. Heb je geen grill, gebruik dan de heteluchtfunctie op een hoge temperatuur.
2. De honingtomaatjes mogen poffen, en zelfs een heel klein beetje geblakerd zijn. Maar hou ze wel goed in het oog!
3. Kook ondertussen de tagliatelle beetgaar zoals omschreven op de verpakking en giet af.
4. Mix de geroosterde honingtomaatjes samen met wat blaadjes verse basilicum tot een gladde saus. Voeg de saus toe aan de tagliatelle, roer alles goed en zet een deksel op de pot.
5. Voor het bakken van een lekkere schnitzel heb je best wel wat plantaardige olie nodig. Zo gaat de schnitzel een beetje drijven en kan je hem rustig laten bewegen door voorzichtig met de pan te schuiven. Zo kunnen de schnitzels mooi 'souffleren', luchtig worden.

6. Neem een grote pan en doe er flink wat zonnebloemolie in. Verwarm op een middelmatig vuurtje.
7. Bak de gepaneerde kalfslapjes nu mooi aan. Dit doe je door ze regelmatig (voorzichtig) om te draaien, zo krijgt het korstje de kans niet om te verbanden. Schud af en toe ook zachtjes met de pan. Reken een kwartiertje in het totaal.
8. Laat de kalfslapjes even rusten op wat keukenpapier.
9. Neem een steelpannetje met water en breng dit samen met een snuifje bicarbonaat aan de kook. Blancheer kort de groene aspergepunten, ze moeten nog wat beet hebben.
10. Serveer alles op een mooi bord en werk af met wat verse beslicumblaadjes en wat Parmezaanse kaas!

Smakelijk!