

## **KALKOEN-KALFSLAPJE A LA MILANAISE:**

### **INGREDIËNTEN:**

- 4 dunne kalkoen- of kalfslapjes à 150 gr
- ¾ kg soeptomaten
- 2 mooie tomaten
- ¼ kg uien
- takje thym en blaadje laurier ( evt. look )
- 50 gr panko of chapelure
- 100 gr grano-padano of parmesan in blok
- 250 gr witte champignons
- 100 gr beenhesp
- 400 à 500 gr spaghetti
- Olijfolie
- 50gr boter

### **WERKWIJZE:**

Veel kokend gezouten water waarin wij de pasta beetgaar koken(al denté of à dent), na gaartijd afgieten, verfrissen en in koud water bewaren.

De vleeslapjes kruiden met zout en peper van de molen. Vervolgens goed vast aandrukken in de panko of het paneermeel.

Tomatencoulis: uien reinigen en klein snijden. De soeptomaten wassen, het kroontje verwijderen en in stukken snijden. Beetje olijfolie verwarmen en de ui hierin glazig stoven (laag vuurtje), de stukken tomaat toevoegen, takje thym en blaadje laurier. Evt teentje look. Dit alles op een zacht vuurtje laten sudderen tot alles goed plat is. Thym en laurier verwijderen en alles mixen. Door een fijne saus zeef duwen en afsmaken.

Intussen de champignons borstelen, steel verwijderen, in des snijden (kleine in 2, middelgroot in 4 en een grote in 6 of 8). Kort bakken in boter, dan pas kruiden. Champignons nooit wassen (teveel water opslorpen en met niet teveel gelijk bakken, gaan anders koken). De beenhesp in slierten van 1 cm breedte snijden en dan de lengte 3 à 4 cm. Deze mede met de champignons even mede bakken. Dit aan de tomatencoulis toevoegen en op het laatste moment de mooie tomaten (gepeld, van de pitjes ontdaan en in 12 stukken gesneden toevoegen).

Terwijl de coulis op het zacht vuurtje staat, gaan we intussen ook het vlees bakken in olijfolie en op een zacht vuurtje.

Wij hebben kokend water met zout en peper van de molen op het vuur staan, hierin gaan wij de pasta terug opwarmen, afgieten en enkele klontjes boter erdoor mengen.

Pasta bovenaan op het grote warme bord, het vlees onderaan en tussen de twee rijkelijk de saus.

Het geheel afwerken met schilfers kaas.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>