Scaloppino Milanese

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 kalfslapjes
1 kopje paneermeel
1 kopje parmezaan (geraspt + extra)
2 takjes verse tijm (geriste blaadjes)
1 theelepel gedroogde oregano
1 kopje bloem
1 ei
4 sjalotten (fijngesneden)
olijfolie
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 scheutje rode wijn
5 deciliter passata
1 rundsbouillonblokje
400 gram spaghetti
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Leg elk kalfslapje tussen twee vellen bakpapier of plasticfolie. Klop het vlees plat met een vleeshamer of de bolle kant van een pollepel. Breng het vlees aan beide kanten op smaak met peper en zout.**

2. **Meng het paneermeel met de Parmezaanse kaas, de tijm en de oregano. Wentel elk kalfslapje achtereenvolgens door de bloem, de losgeklopte eieren en het paneermeel. Laat opstijven in de koelkast.**

3. **Fruit de sjalotten glazig in olijfolie. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Voeg de rode wijn toe en laat deze inkoken. Overgiet met de passata en voeg het bouillonblokje toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat 20 minuten sudderen.**

4. **Verhit in een grote braadpan olijfolie (er moet een bodem van 1 cm olie in de pan staan). Bak hierin de gepaneerde kalfslapjes aan beide kanten mooi goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.**

5. **Kook de spaghetti in lichtgezouten water en giet af.**

6. **Meng de spaghetti met de tomatensaus. Verdeel over vier borden. Leg er een kalfslapje op en werk af met extra Parmezaanse kaas.**