

Kalfslapjes alla Milanese (Jeroen Meus)

slagerij
van der Zon

sinds 1945

Wat heb je nodig

dunne kalfslapjes	4
verse rozemarijn	1 takje
oregano	1 takje
tijm	1 takje
olijfolie	2 dl
peper, zout	
ei	1
panko	50 gr
Parmezaanse kaas, strooien	100 gr
bloem	50 gr
paneermeel	50 gr
(bij voorkeur panko, Japans broodkruim)	
sjalotten	2
knoflook	1 teentje
sambal (naar smaak)	1 theelepeltje
rode wijn	5 cl
tomatenstukjes (blik = 400 gr)	1 blik
spaghetti	400 g



De tomatensaus

Pel de sjalotten en snipper ze in fijne brokjes. Snij ook de look in piepkleine stukjes.

Verhit een scheutje olijfolie in een stoofpot en stoof er de sjalotten en de look in aan. Voeg een takje rozemarijn toe en laat alles even stoven op een matig vuur.

Schep een beetje sambal in de pot samen met de kappertjes en roer even om. (Doe voorzichtig met de sambal als je niet van pikante saus houdt.)

Schenk de rode wijn erbij en laat de alcohol al roerend verdampen. Giet vervolgens de stukjes tomaat uit blik erbij. Laat de saus 10 minuten sudderen op een laag vuurtje. Proef de saus en kruid met wat peper van de molen en een snuifje zout. Hou de saus warm.

Breng een ruime pot met water aan de kook. Daarin kan je straks de spaghetti koken.

De kalfslapjes en de spaghetti

De lapjes kalfsvlees moet je paneren volgens de regels van de kunst. Neem drie schaaltes waarin je afzonderlijk het broodkruim, de bloem en het losgeklopte ei doet. Kruid de bloem met wat peper van de molen en een snuifje zout.

Rasp de helft van de Parmezaanse kaas (of gebruik de strooivorm) en voeg het toe aan het paneermeel.

Snipper de blaadjes van de tijm, de oregano en de rozemarijn zeer fijn. De steeltjes gebruiken we niet. Ook de kruiden meng je onder het paneermeel.

Wentel elk lapje vlees eerst door de bloem. Veeg de overtollige bloem eraf. Vervolgens haal je het vlees door het ei, en ten slotte door het broodkruim met kaas en kruiden. Zorg ervoor dat elk lapje vlees mooi egaal gepaneerd is.

Voeg wat zout toe aan het kokende water en kook de spaghetti beetgaar (volgens de instructies op de verpakking).

Zet een braadpan op het vuur en voeg een dikke bodem olijfolie toe. (Er mag 1 cm olie in de pan staan, want de lapjes vlees worden eerder gefrituurd dan gebakken.)

Als de olie gloeiend heet is, bak je het gepaneerde kalfsvlees. Let op, want dat is een kwestie van minuten. Draai de lapjes tussendoor even om, zodat ze aan beide zijden goudbruin bakken. Laat het vlees even uitlekken op een servetje of wat keukenpapier.

Afwerking

Serveer een kalfslapje met een portie beetgare spaghetti. Schep wat tomatensaus over de pasta en rasp wat van de overgebleven Parmezaanse kaas over het bord.