



Kalfslapjes met tomaat, paprika en ajuin uit de oven

Malse kalfslapjes onder een dekentje van gestoofde ajuin, paprika en tomaat, afgewerkt met gesmolten mozzarella. Een eenvoudig ovengerecht dat toch feestelijk oogt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 4 kalfslapjes (elk ongeveer 150 gr)
- 2 grote tomaten, in plakjes
- 1 grote rode paprika, in reepjes
- 1 grote ajuin, in dunne ringen
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 2 el olijfolie

1 kl gedroogde oregano
1 kl gedroogde basilicum
50 gr geraspte mozzarella
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Dep de kalfslapjes droog met keukenpapier en kruid ze langs beide kanten met zout en peper.
3. Verhit 1 el olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de kalfslapjes 1 tot 2 minuten per kant tot ze lichtbruin kleuren. Haal ze uit de pan en leg ze opzij.
4. Voeg de resterende el olijfolie toe aan dezelfde pan en stoof de ajuin, paprika en look 3 tot 4 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht zijn. Kruid met oregano, basilicum, zout en peper.
5. Leg de kalfslapjes naast elkaar in een ingevette ovenschaal en verdeel het gestoofde groentemengsel gelijkmatig erover.
6. Leg de plakjes tomaat bovenop en bestrooi het geheel met de geraspte mozzarella.
7. Zet de ovenschaal 15 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is.
8. Laat het gerecht een paar minuten rusten voor je het serveert.

Tip

Bak de kalfslapjes echt maar even kort aan. Ze garen verder in de oven en blijven zo malser en sappiger.

Lekker met

Aardappelpuree, rijst of een frisse groene salade

Dranktip

Een soepele rode wijn zoals een Merlot past goed bij de zachte smaken van kalfsvlees en geroosterde groenten.