



Argentijnse milanesa a la napolitana

Krokant gepaneerde runderlap, belegd met gekruide tomatensaus, gekookte ham en gesmolten mozzarella. Een geliefde klassieker uit Argentinië die zijn roots heeft bij de Italiaanse immigranten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 dunne runderlappen van 150 gr
- 2 eieren
- 150 gr bloem
- 200 gr paneermeel
- 200 ml passata
- 4 sneetjes gekookte ham
- 150 gr geraspte mozzarella
- 1 teentje knoflook

1 kl gedroogde oregano
zonnebloemolie om te bakken
zout en peper

Bereidingswijze

1. Klop de runderlappen dun met een vleeshamer en bestrooi ze aan beide kanten met zout en peper.
2. Sla de eieren los in een diep bord. Schep de bloem en het paneermeel elk op een apart plat bord.
3. Wentel elke lap achtereenvolgens door de bloem, dan door het losgeklopte ei en tot slot door het paneermeel. Druk het paneermeel stevig aan.
4. Verwarm een ruime laag zonnebloemolie in een grote pan op middelhoog vuur. Bak de milanesas in porties aan beide kanten goudbruin en gaar, ongeveer 2 tot 3 minuten per kant. Laat uitlekken op keukenpapier.
5. Verwarm de oven voor op 200 graden.
6. Pers de knoflook fijn en roer hem samen met de oregano, zout en peper door de passata.
7. Leg de milanesas op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de tomatensaus gelijkmatig over elke lap, leg daarop een sneetje ham en bestrooi royaal met geraspte mozzarella.
8. Zet de bakplaat 8 tot 10 minuten in de voorverwarmde oven tot de kaas volledig gesmolten en licht goudbruin is. Serveer meteen.

Tip

Zorg ervoor dat de olie goed heet is voor je de milanesas inlegt. Zo bakt het paneermeel direct krokant dicht en zuigt het minder vet op.

Lekker met

Frietjes of een frisse groene salade.

Dranktip

Een Argentijnse Malbec past uitstekend bij de rijke smaken van dit gerecht.