



Hoofdgerechten

Gepaneerde varkenslapjes met mozzarella-tomatensaus en pasta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram pasta (spaghetti of linguini)
400 gram tomatenblokjes (uit blik)
1 eetlepel tomatenpuree
200 gram buffelmozzarella's
20 gram parmezaanse kaas
4 sjalotten (fijngesnipperd)
5 tomaten (rijpe)
4 basilicum (takjes + extra om af te werken)
4 rozemarijntakjes
4 oregano (takjes)
2 lookteentjes
1 theelepel suiker

Voor de varkenslapjes

4 varkenslapjes
4 eetlepels tijmblaadjes (verse)
2 eieren (losgeklopt)
100 gram panko
100 gram bloem

Bereidingswijze

Fruit de sjalotten met de look in olijfolie glazig. Voeg de tomatenpuree toe en roerbak 1 minuut. Snij de tomaten in partjes en voeg, samen met het blik tomaten en de suiker bij de sjalotten. Voeg de rozemarijn, oregano en basilicum toe, dek af en laat 20 minuten op een laag vuur sudderen.

Kruid de varkenslapjes met peper en zout. Meng de verse tijm onder de panko. Haal het vlees eerst door de bloem, dan door de geklutste eieren en tot slot door de panko. Bak de varkenslapjes goudbruin en krokant in olijfolie.

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Mix de tomatensaus met de verse kruiden glad en giet door een zeef. Zet opnieuw op het vuur. Snij de mozzarella in stukjes en roer door de saus. Mix nog kort door.

Verdeel de pasta over de borden en overgiet rijkelijk met de saus. Leg er een gepaneerd varkenslapje op en rasp er nog wat Parmezaanse kaas over. Werk af met wat basilicumblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Mixer

