



Hoofdgerechten

Schnitzel rolletjes in tomatensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 gram zongedroogde tomaten
2 lente-uitjes (in ringen)
4 plakjes gerookte ham
100 gram paneermeel
1 eiwit (losgeklopt)
120 gram ricotta
60 gram bloem
4 kalflapjes
1 handvol basilicumblaadjes (fijnggehakt)
olijfolie
peper
zout

Voor de tomatensaus

4 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 lookteentjes (geperst)
400 milliliters passata
1 ui (gesnipperd)
1 eetlepel suiker
4 eetlepels azijn

Bereidingswijze

Roer de ricotta los met het basilicum en de lente-uitjes en kruid met peper en zout. Leg de kalflapjes mooi open. Beleg elk lapje met een plakje ham. Verdeel er de zongedroogde tomaatjes over en schep er wat van de ricotta op. Rol de lapjes op en zet vast met een houten prikker. Kruid met peper en zout.

Wentel de rolletjes eerst door de bloem, dan door het eiwit en tot slot door paneermeel. Bak ze rondom goudbruin in wat olijfolie. Zet het vuur laag en laat nog 10 minuten bakken tot ze gaar zijn.

Fruit voor de saus de ui met de look en de helft van de peterselie in een flinke scheut olijfolie glazig. Voeg de passata toe en laat 10 minuten sudderen. Breng de azijn met de suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Giet dit bij de tomatensaus en laat nog even doorkoken. Kruid met peper en zout en werk de saus af

met de resterende peterselie. Leg er de schnitzel rolletjes in en serveer meteen. Lekker met gnocchi.

