



Hoofdgerechten

Involtini's van kalfslapjes, parmaham & salie met rigatoni in tomatensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 plakjes parmaham
8 kalfslapjes
4 eetlepels Parmezaanse kaasschilfers
800 gram tomatenblokjes (uit blik)
200 milliliters droge witte wijn
400 gram rigatoni
1 burrata
2 lookteentjes (geperst)
1 ui (fijngesnipperd)
16 salieblaadjes (+ wat extra voor de afwerking)
1 eetlepel oregano (gedroogd)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de rigatoni volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Klop de kalfslapjes met een deegrol plat tussen 2 stukken vershoudfolie. Bedek elk lapje met een plak parmaham, 2 salieblaadjes en parmezaanshilfers. Rol de kalfslapjes strak op en prik ze vast met een tandenstoker.

Bak ze rondomronnd bruin in een pan met boter, kruid met peper en zout. Schep daarna over in een ovenschaal en schuif in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 10 minuten.

Hergebruik de pan en voeg wat extra boter toe. Fruit de ui hierin, blus met witte wijn en tomatenblokjes en voeg look, oregano en peperen zout toe. Laat 10 minuten pruttelen.

Meng de pasta onder de saus en leg de involtini erbij in de pan, werk af met stukken burrata en verse salie.

Keukenbenodigdheden

Oven

