



Italiaanse kalfskotelet met pastinaakpuree



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de kalfskoteletten:

4 kalfskoteletten
peper en zout
1 kopje bloem
2 eieren (losgeklopt)
1 kopje panko
1 kopje amandelschilfers
1/2 kopje parmezaan (geraspt)
olijfolie

Voor de pastinaakpuree:

500 gram aardappelen (bloemig)
500 gram pastinaken
zout
5 deciliter melk
50 gram roomboter
nootmuskaat
zwarte peper
1 bosje veldsla
1 rode ui (in ringen)

Bereidingswijze



- 1.** Dep de koteletten droog en breng ze goed op smaak met peper en zout. Wentel ze één voor één achtereenvolgens door de bloem, de eieren en een mengsel van panko, amandelschilfers en Parmezaanse kaas. Laat even opstijven en bak ze dan aan beide kanten goudbruin in olijfolie. Laat nog 10 minuten verder garen in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Voor de pastinaakpuree schil je de aardappelen en de pastinaken. Kook deze gaar in lichtgezouten water. Giet af en voeg de melk, de roomboter, nootmuskaat en peper toe. Prak met de pureestamper tot een gladde, smeuije puree.
- 3.** Serveer het vlees met puree. Werk af met veldsla en rode-uienringen.