



Elvea, een feest uit Italië

Filet pur van kalf met pizzaiolasaus



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-------------|-----------------------|
| 2 | filets pur van kalf |
| 1 bussel | snijbiet |
| 2 teentjes | look |
| 150 g | ELVEA Passata Natuur |
| 50 ml | witte wijn |
| 1 eetlepel | kappertjes |
| 1 theelepel | gedroogde oregano |
| blaadjes | basilicum, fijngehakt |
| | peper |
| | zout |
| 2 bollen | burrata |
| 200 ml | room |
| 1 snuifje | peper |
| 2 eetlepels | olijfolie |

Bereiding

1. Kruid de kalfsfilets met peper en zout. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur.
2. Bak er de kalfsfilets in aan. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
3. Breng gezouten water aan de kook en kook er de snijbiet in.
4. Giet af en laat de snijbieten afkoelen in ijswater. Dep droog.
5. Verhit een scheutje olijfolie in de pan en kruid de snijbiet met peper en zout. Bak vervolgens krokant in de pan.
6. Maak nu de pizzaiolasaus. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur.
7. Snipper twee teentjes look fijn en fruit ze er in aan.
8. Blus vervolgens met de passata en de witte wijn en voeg nog kappertjes, gedroogde oregano en verse basilicum toe. Laat enkele minuutjes pruttelen.
9. Doe voor de crème van burrata twee bollen burrata, 200 ml room, een snuifje peper en twee eetlepels olijfolie in de blender.
10. Mix glad en doe de crème in een spuitbusje.





Elvea, een feest uit Italië

11. Snijd de kalfsfilets in plakjes en schik ze mooi op een bord. Spuit er enkele toefjes van de burratacrème bij en leg er de gebakken snijbiet naast.
12. Lepel als laatste de pizzaiolasaus over het vlees en werk af met groene kruiden.

