



## Kalfslapjes met tomaat, paprika en ajuin uit de oven

*Malse kalfslapjes onder een dekentje van gestoofde ajuin, paprika en tomaat, afgewerkt met gesmolten kaas. Een eenvoudig ovengerecht dat toch feestelijk oogt.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE          |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| <b>20'</b>    | <b>20'</b> | <b>4</b> | <b>Ovenschotel</b> |

### Ingrediënten

- 4 kalfslapjes (elk ongeveer 150 gr)
- 2 grote tomaten, in plakjes
- 1 grote rode paprika, in reepjes
- 1 grote ajuin, in dunne ringen
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 2 el olijfolie

1 kl gedroogde oregano  
1 kl gedroogde basilicum  
50 gr geraspte mozzarella  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Dep de kalfslapjes droog en kruid ze langs beide kanten met zout en peper.
3. Verhit 1 el olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de lapjes 1 a 2 minuten per kant tot ze lichtbruin kleuren. Haal ze uit de pan en leg ze even opzij.
4. Doe de tweede el olijfolie in dezelfde pan en stoof de ajuin, paprika en look 3 a 4 minuten tot ze zacht en licht gekarameliseerd zijn. Kruid met oregano, basilicum, zout en peper.
5. Leg de kalfslapjes in een ovenschaal en verdeel het gestoofde groentenmengsel eroverheen.
6. Leg de plakjes tomaat bovenop en bestrooi het geheel met de geraspte kaas.
7. Zet de schaal 15 a 20 minuten in de oven tot de kaas mooi gesmolten en goudbruin is.
8. Laat het gerecht enkele minuten rusten voor je het serveert.

### Tip

Bak de lapjes echt maar even kort aan, ze garen verder in de oven en blijven zo malser.

### Lekker met

Aardappelpuree, rijst of een frisse groene salade

### Dranktip

Een soepele rode wijn zoals een Merlot