



## Argentijnse milanesa a la napolitana

*Krokant gepaneerde kalfs- of runderlap, belegd met tomatensaus, ham en gesmolten kaas. Een geliefde klassieker uit Argentinië.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 4 dunne runderlappen van 150 gr
- 2 stuks ei
- 150 gr bloem
- 200 gr paneermeel
- 200 ml passata
- 4 sneetjes gekookte ham
- 150 gr geraspte mozzarella
- 1 teentje look
- 1 theelepel gedroogde oregano

zonnebloemolie om te bakken

zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Klop de lappen dun en bestrooi met zout en peper.
- 2.** Wentel elke lap eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en tot slot door het paneermeel.
- 3.** Bak de milanesa's in een laag hete olie aan beide kanten goudbruin en gaar. Laat uitlekken.
- 4.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 5.** Meng de passata met geperste look, oregano, zout en peper.
- 6.** Leg de milanesa's op een bakplaat, verdeel er de tomatensaus over, leg een sneetje ham en de geraspte kaas erop.
- 7.** Zet ongeveer 8 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is. Serveer met frietjes of sla.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)