

# KALFSVLEES MET PARMAHAM EN PASTA

**voor 4 personen:** 400 gr linguine - enkele takjes oregano, fijngehakt - 4 kalfslapjes - 1 sjalot, fijngehakt - 1 teentje look, fijngehakt - 20 kerstomaatjes, gehalveerd - ½ citroen, het sap - 50 ml marsala - 50 ml witte wijn - 50 ml kalfsfond - parmaham - 2 bollen burrata - peper - zout - olijfolie - boter

## Bereiden:

Kook de pasta al dente in gezouten water. Giet af en meng er een klontje boter, wat fijngehakte oregano en peper onder.

Klop de kalfslapjes plat (met een pan of deegroller) en kruid ze met peper en zout. Bak ze in een pan met daarin een klontje boter en een scheutje olijfolie. Voeg de sjalot, de look, de kerstomaatjes, het citroensap, de marsala, de witte wijn, de kalfsfond en enkele fijngehakte blaadjes oregano toe. Laat sudderen op een zacht vuur tot de tomaatjes zacht zijn.

Snijd de kalfslapjes in plakjes en schik ze mooi op de borden. Lepel er wat warme tomaatjes over. Werk af met sneetjes parmaham en stukjes burrata. Serveer met de pasta.

