



Kalfskoteletten met tomatentaartje, kappertjes en Gratin Dauphinois van Lutosa

Voor 4 personen:

- § 4 kalfskoteletten van \pm 250 g per persoon
- § 8 grote rijpe tomaten
- § 1 eetlepel pesto
- § 2 eetlepels kappertjes, uitgelekt en droog gedept
- § 2 teentjes knoflook in dunne schijfjes gesneden
- § 1 rode ui, fijngehakt
- § 12 ontpitte zwarte olijven
- § een paar verse oreganoblaadjes
- § 4 eetlepels olijfolie
- § zeezout
- § versgemalen zwarte peper
- § 30 cl kalfsfond of bouillon
- § 1 plakje bladerdeeg
- § \pm 800 g Gratin Dauphinois van Lutosa

De tomatentaartjes

Pel de 8 tomaten (tip: maak een kruisje aan de onderkant met een mes en verwijder het groene kroontje eveneens met een mes, vervolgens de tomaten 10 à 15 seconden in kokend water onderdompelen en daarna direct in koud water doen, de schil gaat er dan makkelijker af). Snijd ze in vier en verwijder de pitten. Schik ze naast elkaar op een bakplaat met een beetje olijfolie. Strooi er wat zout, peper, pesto en een klein beetje suiker over. Plaats de bakplaat voor een klein uurtje in een voorverwarmde oven op 180°C. Haal met de hulp van een inox keukenring 4 vormpjes uit het bladerdeeg. Bak ze af op bakpapier in de warme oven. Haal de tomaten uit de oven en laat ze afkoelen. Met het bladerdeeg als bodem vult u de ringen met de tomaten. Zet ze daarna opzij of in de koelkast.

De Gratin en koteletten

Giet de nodige hoeveelheid Gratin Dauphinois van Lutosa in een ovenschotel (hier zijn het individuele vormpjes) en plaats gedurende \pm 30 min. in een voorverwarmde oven (200°C). Ondertussen legt u oregano, kappertjes, knoflook, ui, olijven en olijfolie in een klein bakblik (groot genoeg voor alle koteletten). Meng alles door elkaar. Strooi er zout en peper over, dek af met aluminiumfolie en zet 15 min. in de oven. Kruid ondertussen de koteletjes met zout en peper. Verhit op een hoog vuur een bakpan met enkele druppels olijfolie, leg de koteletten in de zeer hete pan en bak ze 1 minuut aan elke kant tot het vlees dichtgeschroeid is. Leg de koteletten vervolgens bovenop de kappertjes en olijven, giet de kalfsfond erover en bak ze 10 tot 15 min. totdat het vlees gaar is. De tomatentaartjes de laatste 10 min. mee opwarmen. Serveren en eet smakelijk!

Wijntip: Merlot

