



*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. Smit 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.

