



KALKOENESCALOPE EXTRA FIJN TOMAAAT - MOZARELLA



2 personen



5 minuten
Voorbereiding



15 minuten
Bereiding



INGREDIËNTEN

- 2 extra fijne kalkoenescaloppes Le Gaulois
- Enkele basilicumblaadjes
- 400 gr tomatencoulis (of tomatenpulp)
- 1 bolletje mozzarella
- 2 eetlepels olijfolie

RECEPT

- Leg de kalkoenescaloppes mooi vlak.
- Hak de basilicumblaadjes fijn en meng ze met de tomatencoulis.
- Smeer de escaloppes hiermee goed in (hou de rest apart)
- Snij de mozzarella in fijne schijfjes en verdeel ze over de escaloppes.
- Rol ze op in lengterichting en prik op regelmatige afstand een tandenstoker erin zodat ze samenblijven.
- Verwarm de olijfolie in een pan op middelmatig vuur.
- Bak het vlees 5 à 6 minuten langs één kant.
- Haal de tandenstokers eruit er zorg voor dragend dat ze dicht blijven en bak ze 5 à 6 minuten op de andere zijde tot het vlees goudbruin kleurt.
- Snij elk stuk middendoor en serveer met de opgewarmde rest van de coulis.