Elvea, een feest uit Italië

Lamskoteletjes calabrese

Ingredienten voor 4 Personen

1	blik	ELVEA pomodorini kerstomaten
2	dl	ELVEA Passata Soffritto
1		rode ajuin
2	teentjes	knoflook
1		rode paprika
	eetlepels	olijfolie
10		gezouten ansjovisfilets
150	g	zwarte ontpitte olijven
		peper
		zout
16		lamskoteletjes
1		lente-ui

Bereiding

Snipper de rode ui en de knoflook. Snijd de paprika in blokjes. Stoof in een beetje olijfolie.
Voeg de tomaten en de passata toe. Hak de ansjovis en snijd de olijven in ringen.
Voeg toeen kruid met peper van de molen.
Gaar de saus 10 minuten.
Smeer de koteletjes in met olijfolie en kruid met peper en zout.
Gril ze korten serveer ze met de saus.
Werk af met gesnipperde lente-ui.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme