**Scaloppina di vitello alla pizzaiola**

kalfslapjes
knoflook
olijfolie
kappertjes
ansjovisfilets
zout

balsamico
witte wijn
passata
oregano
salie
peterselie
vloeiende bloem

Bak een halve bol gekneusde knoflookteentjes in olijfolie. Doe er een paar eetlepels uitgelekte kappertjes bij en een viertal ansjovisfilets. Laat een tweetal minuutjes op laag vuur bakken. Blus met een borrelglas witte wijn en voeg een halve liter passata toe. Versnipper de oregano, salie en peterselie in de saus. Breng op smaak met zout en rode balsamico. Laat nog een paar minuutjes staan op een zacht vuurtje.

**Op het bord**: een kalfslapje overgoten met saus. Werk af met plukjes peterselie. Geef hierbij een bijgerecht naar keuze. Voor ons, Noord-Europeanen is de meest logische keuze om er een pasta bij te serveren. Een échte Italiaan eet zijn spaghetti of andere pasta als voorgerecht, maar niet als bijgerecht. Gebakken aardappeltjes of andere zuiderse groenten en slaatjes kunnen wel als contorni.