



Kalfslapje alla Milanese



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

800 gram kalfslapje
bloem
1 klontje boter
1 scheutje witte wijn (droge)
1 citroen (geschild en in schijfjes gesneden)
1 citroen (sap)
250 gram champignons (in schijfjes gesneden)
peper en zout
1 handvol bladpeterselie

Bereidingswijze

- 1.** Vouw 2 lagen plasticfolie dubbel op het aanrecht. Leg de kalfslapjes hierop en klop ze plat met een deegrol. Kruid met peper en zout.
- 2.** Haal de kalfslapjes door de bloem.
- 3.** Smelt de boter in een pan en laat de kalfslapjes hierin mooi kleuren.
- 4.** Haal de kalfslapjes uit de pan en deglaceer de pan met de witte wijn. Giet het citroensap erbij en voeg ook de schijfjes citroen toe. Kruid met peper en zout.
- 5.** Verhit boter in een pan en stook de champignons op hoog vuur. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de gestoofde champignons toe aan de citroensaus.
- 6.** Leg de kalfslapjes terug in de pan met de saus.
- 7.** Werk af met bladpeterselie.
- 8.** Serveer met pasta.