

Kalfsvlees op Milanese wijze

Ingrediënten

- 4 kalfslapjes
- 2 venkelknollen
- 1 courgette
- 1 wortel
- 1 ui
- 50 gram rozijnen
- 100 gram boter
- 100 gram paneermeel
- 1 ei
- 2 eetlepels citroen
- zout en peper

Werkwijze

1. Wel de rozijnen in lauw water.
2. Snijd de groenten heel fijn en laat de ui en de venkel in 40 gram boter zacht worden.
3. Voeg na 5 minuten de wortel, de courgette, de rozijnen, de citroensap, peper en zout toe. Laat dit 10 minuten koken, roer geregeld.
4. Haal de kalflapjes door een losgeklopt ei heen, bestrooi ze daarna met de paneermeel.

5. Smelt de rest van de boter in een pan, doe de kalfslapjes erin en laat ze 8 minuten op één kant bakken en keer ze daarna voorzichtig om zodat ze nog 4 minuten op de andere kant kunnen bakken. Voeg zout en peper toe.
6. Leg de kalfslapjes op de borden en serveer de groenten ernaast. Direct serveren.