

Kalfsvlees met citroen en kappertjes

Ingrediënten

- 4 kalfslapjes van 150 gram per stuk
- 2 citroenen
- 2 eetlepels crème fraîche
- 15 gram boter
- 2 eetlepels kappertjes
- zout, peper, peterselie

Werkwijze

1. Pers de citroenen.
2. Smelt de boter en braad hierin de met zout en peper bestrooide lapjes vlees. Bak ze 4 minuten op elke kant.
3. Haal ze uit de pan. Giet in de pan citroensap, laat dit 1 minuut koken, voeg de crème fraîche toe en laat dit 2 minuten koken. Voeg kappertjes toe en de kalfslapjes om op te warmen.
4. Serveer met fijngeknipte peterselie toe. Lekker met verse pasta.