



Kalfsvlees in wittewijnsaus

Ingrediënten voor 2 personen

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| -300 gram kalfslapjes | -2 knoflookteentje gepeld |
| -4 plakken parmaham | -1 laurierblaadje |
| -4 blaadjes salie | -eventueel scheutje room |
| -50 gram roomboter | -eventueel binden met |
| -witte droge wijn | aardappelzetmeel |
| -peper en zout | -gehakte peterselie |

Bereiding

1. Sla de dunne kalfslapjes nog iets platter als het nodig is
2. Leg op ieder lapje een plakje ham en een blaadje salie en zet vast met een prikker
3. Laat de roomboter zachtjes smelten met daarin de gepelde knoflook en de laurier
4. Zet vuur hoger en bak het vlees bruin
5. Haal uit de pan en houd warm onder folie op een warm bord
6. Blus de boter af met een flinke scheut witte droge wijn
7. Doe er een scheut room bij
8. Laat zachtjes pruttelen, haal de laurier en knoflook eruit en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper
9. Bind met aardappelzetmeel als de saus helder moet blijven (dus zonder de room) of met iets maizena (eerst aanroeren met wat koud water)
10. Bestrooi met de gehakte peterselie