

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

**RECEPTEN,
GERECHTEN
IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN**

love and enjoy!

KALFSLAPJES IN CITROENSAUS

MERWIDA CHENIN BLANC FAMILY VINTNERS

BEREIDINGSTIJD; 30 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 4



**BENO
DIGD
HEDEN**

**4 KALFSLAPJES
(DUN, ELK 150 GRAM)
2 EL BOTER
4 EL CITROENSAP
PEPER/ZOUT
VERSE ROZEMARIJN
2 EL BLOEM
VERSE BASILICUM
2 EL MAISZETMEEL
4 EL WITTE WIJN
800 GRAM AARDAPPEL
8 EL OLIJFOLIE
CITROEN PARTJES
RUCOLA**

1

SCHIL DE AARDAPPELEN KOOK ZE GAAR IN LICHT GEZOUTEN WATER. GIET ZE AF, LAAT
UITDAMPEN EN AFKOELEN.

PLUK DE NAALDJES VAN DE ROZEMARIJN.

VERWARM DE OLIE IN EEN PAN EN VOEG DE ROZEMARIJNNAALDJES TOE. LAAT AFKOELEN.

VERWARM DE OLIE NOG EEN KEER EN LAAT OPNIEUW AFKOELEN.

LAAT DE ROZEMARIJN TREKKEN IN DE OLIE.

HALVEER DE KALFSLAPJES EN KLOP ZE LICHTJES PLAT MET EEN VLEESHAMER.

SPOEL EN DROOG HET BASILICUM EN DE RUCOLA.

BOEN DE CITROEN SCHOON ONDER WARM WATER EN SNIJ HEM IN PARTJES.

SNIJ DE AARDAPPELEN IN PLAKKEN.

2

KRUID DE KALFSLAPJES MET PEPER EN ZOUT, BESTROOI MET MAÏSZETMEEL.

VERHIT 1 EL BOTER IN EEN PAN EN BAK DE KALFSLAPJES ONGEVEER ANDERHALVE MINUUT
PER KANT.

HAAL ZE UIT DE PAN EN HOU WARM. BLUS DE PAN MET DE WITTE WIJN.

VOEG DE REST VAN DE BOTER EN HET CITROENSAP TOE.

KRUID MET PEPER EN ZOUT.

3

WENTEL DE AARDAPPELEN IN BLOEM EN BAK ZE GOUDGEEL IN DE ROZEMARIJNOLIE.

VERDEEL HET KALFSVLEES EN DE AARDAPPELEN OVER WARME BORDEN.

BESTROOI MET BASILICUM EN RUCOLA.

LEPEL WAT SAUS OVER HET VLEES EN WERK AF MET PARTJES CITROEN.

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakeeljk*