**Kalfspiccata met verse pasta en een luxueus slaatje**

4 personen

**Ingrediënten**

* 600 gr kalfslapjes
* Een half kopje bloem
* 50 gr boter
* 3 dl olijfolie
* 1,5 dl droge witte wijn
* 3 dl kippenbouillon
* 2 citroenen
* 30 gr kappertjes
* Platte peterselie
* Verse pasta
* Parmezaanse kaas
* Roquettesla
* Zongedroogde tomaatjes
* Witte wijn azijn

Ik ben een grote liefhebber van kalfsvlees. En zeker in deze Italiaanse bereiding komt het subtiele lekkere kalfsvlees prima tot zijn recht. De citroen, de bouillon, de boter, de peterselie en de kappertjes maken zo'n heerlijke zijdezachte saus. Maak daar wat lekkere pasta bij en een luxueus slaatje, en je hebt een absoluut topgerecht, dat zelfs op de feesttafel niet zal misstaan.

Voor nog meer inspiratie surf naar [Lekker van bij ons](https://www.lekkervanbijons.be/vlees/sven-ornelis-gerechten-kalfsvlees)! Als je nog andere gerechten met lekker kalfsvlees wil bekijken dat kun je dat altijd doen op [www.gekopkalfsvlees.be](http://www.gekopkalfsvlees.be/)

**Bereiding**

1. Vraag je slager om je kalfslapjes mooi plat te slaan. Je kunt het ook zelf doen, door de lapjes tussen plasticfolie te leggen dat je een beetje vochtog hebt gemaakt, en vervolgens op een zachte manier het vlees plat te slaan met een groot egaal voorwerp zoals een pan. Wel voorzichtig zijn, je wil het vlees niet stuk slaan, en het moet overal even dik of dun zijn.
2. Kruid de kalfslapjes naar smaak met peper en zout en rol ze vervolgens door de bloem. Klop de overtolllige bloem er voorzichtig af.
3. Verwarm in een pan wat boter en olijfolie en bak de kalfslapjes zo’n anderhalve a twee minuten aan beide kanten op een middelhoog vuur. Bak niet alle kalfslapjes tegelijk, want dan hebben ze geen ruimte genoeg en ga je ze eerder koken dan bakken.
4. Haal de lapjes eruit als ze gebakken zijn, leg ze onder wat alluminiumfolie, voeg boter en olijfolie toe en bak de rest van de kalfslapjes.
5. Eens de kalfslapjes gebakken zijn, voeg je de witte wijn toe, en roer al het aanbaksel voorzichtig los. Laat de wijn enkele minuten inkoken.
6. Voeg vervolgens de kippenbouillon toe. Snij 1 van de citroenen in dunne plakjes en voeg die ook toe en laat alles een zeven à achttal minuutjes reduceren.
7. Voeg nu nog 20 gram zachte boter toe, wat citroensap, de fijngehakte peterselie en de kappertjes en kruid af met peper en zout. Laat de boter op een zacht vuur helemaal in de saus opgaan.
8. Leg de kalfslapjes in de saus, zorg dat ze mooi bedekt zijn, en laat op een zacht vuurtje nog wat opwarmen.
9. Serveer er verse pasta bij, waar je enkel wat olijfolie en parmezaanse kaas aan toevoegd.
10. Lekker met een roquetteslaatje met wat half zongedroogde tomaatjes met peper, zout, wat olijfolie en een scheutje witte wijnazijn. Eventueel kun je ook op het slaatje wat parmezaanse kaas schilfers aanbrengen.