



www.njam.tv

Kalfslapjes in citroensaus met Griekse pasta en feta

Een recept van [Jeroen De Pauw](#), zoals gezien in [Het Weekmenu](#)



Ingrediënten

4 personen

4 kalfslapjes

3 el bloem

2 sjalotten, fijngesnipperd

1 teentje look, geperst

200 ml witte wijn

1 blokje kippenbouillon

0,5 citroen, het sap

400 g Griekse pasta

16 Stoffels Tomaten - Toma'Dor

enkele takjes verse salie, fijngehakt

boter

Bereiden:

Kruid de kalfslapjes met peper en zout en wentel ze even door de bloem. Klop af. Smelt een klontje boter in een pan op het vuur en bak er de kalfslapjes mooi goudbruin in langs beide kanten. Haal het vlees uit de pan en zet aan de kant.

Bak de sjalotjes en de look glazig in de pan waarin je net de kalfslapjes gebakken hebt. Blus met witte wijn, voeg een blokje kippenbouillon toe en en pers er het sap van een halve citroen over uit.

Kook de Griekse pasta gaar en giet af.

Snijd de kerstomaatjes in tweeën en voeg deze samen met de fijngehakte salie aan de saus toe. Strooi er net voor het serveren wat feta en fijngehakte peterselie over. Serveer samen met de kalfslapjes.

Wijntip: [Ronan by Clinet 2020 Blanc Bordeaux](#)

Witte Bordeaux afkomstig van de hoogstgelegen wijngaarden van de Gironde tussen Sauternes en Saint-Émilion. [Bestel deze wijn hier.](#)