

Kalve escalopes i Lemonsauce - 4 personer



600 G
KALVETYKSTEGSFI
LET I TYNDE
SKIVER
LIDT MEL
80 G SMØR
SAFTEN AF EN
CITRON
½ DL VAND
LIDT HAKKET
BREDBLADET
PERSILLE

DRYS KØDET MED LIDT MEL OG
STEG DEM I HALVDELEN AF
SMØRRET OVER RELATIV HØJ VARME
I 5 MIN. DE SKAL VENDES OFTE.
DRYS MED SALT.
TAG DEM AF VARMEN.

HÆLD CITRONSÅFT OG VAND PÅ
PANDEN OG LAD DET KOGE LIDT IND.
DRYS PERSILLEN I OG DET SIDSTE
SMØR. RØR RUNDT OG TAG PANDEN
AF VARMEN, NÅR SMØRRET ER
SMELTET.

LÆG KØDET TILBAGE I SAUCEN OG
SERVER MED

SMÅ NYKOGTE DANSKE KARTOFLER
OG

STEGTE GRØNNE ASPARGES

KNÆK BUNDEN AF 1 BUNDT GRØNNE
ASPARGES, HALVER DEM PÅ MIDTEN
OG STEG DEM HÅRDT AF I LIDT OLIE
1-2 MIN. DRYS MED LIDT GROFT SALT.

(SYDESALT FRA LÆSØ SMAGER
VIDUNDERLIGT)

