**Kalfsschnitzel met citroensaus (scalopine al limone)**

Nodig:

4 Dunne Kalfsschnitzels (a 150 gram)

Zout

Peper

2 Eetlepels bloem

2 Eetlepels boter

2 Eetlepels Olijfolie

6 Eetlepels Citroensap

Bereiding:

Heerlijk fris gerecht! Neem een goede kwaliteit kalfsschnitzel, sla het vlees goed plat. Het smelt weg op je tong! Overdrijf niet met het citroensap, dat is zonde van het kalf.

De oven inschakelen op 70 graden en er een ovenvaste schaal of groot bord inzetten. De schnitzels hebben na het bakken namelijk een warm plekje nodig, zodat ze niet afkoelen als je met de saus bezig bent. De schnitzels halveren met de hand wat platter slaan. Beide kanten met zout en peper bestrooien. De bloem in een bord strooien en de schnitzels erdoor wentelen. Ze moeten bedekt zijn met een dun laagje bloem, teveel van het goede klop je eraf. Een grote koekenpan op het vuur zetten, 1el boter en de olie goed heet laten worden. De schnitzels in de pan leggen, aan weerszijden 1 minuut bakken en vervolgens in de oven op de schaal leggen. Het citroensap en 1el water in de pan gieten en de aanbaksels met een houten lepel los roeren tot een saus ontstaat. De rest van de boter in stukken snijden en door de saus roeren. De saus zouten en peperen en over de schnitzels gieten.