**Escalope du bistrot**

kalfslapjes  
vloeiende bloem  
boter  
olijfolie  
peper & zout

balsamico

[kalfsbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)  
princessenboontjes  
ui  
knoflook  
balsamico  
eendenvet

Klop de kalfslapjes plat met een vleeshamer en bestuif ze met vloeiende bloem. Bak de lapjes aan beide kanten in gelijke hoeveelheden boter en olijfolie. Kruid met peper en zout. Giet er een paar lepels balsamico bij en ook wat [**kalfsbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm).

Neem de lapjes uit de saus en laat die licht inkoken.

Serveer met prinsessenboontjes gebakken met gesnipperde ui en gekneusde knoflookteentjes. Geef er Périgord-aardappeltjes bij, dat zijn gekookte aardappelen op schijfjes gesneden en gebakken in eendenvet.