**Kalfslapjes met citroen**

kalfslappen
boter

biocitroenen
salie
olijfolie
peper & zout

Rol de kalfslapjes met de deegrol plat onder plastiekfolie of gebruik een vleeshamer.

**Marinade**: rasp citroen en pers uit. Meng de rasp, het sap, verse salie en olie en wat peper en zout. Overgiet de lapjes met marinade en zet ze minstens 1 uur koel weg. Draai ze en in die tijd een paar keer om.

Bak de lapjes daarna 2 minuten aan elke kant in olie en zet afgedekt weg.

Giet de marinade in de pan en doe er nog wat citroensap bij. Breng aan de kook en voeg er ruim boter aan toe. Laat de lappen hierin opwarmen en dien op overgoten met saus.

Hier wordt het gerechtje begeleid van tortellini en Parmezaan. Maar dit hoeft helemaal niet.