

Recept: Kalfslapjes met champignons in roomsaus



Ingrediënten:

- 4 kalfslapjes (à 125 g) – deze zitten ook in het [actiepakket!](#)
- 100 gram roomkaas
- 250 gram gemengde paddenstoelen (in plakjes, schoongeborsteld)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 50 gram boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel verse peterselie (fijnggehakt)

1. Verhit de boter en olijfolie in een koekenpan. Bak de kalfslapjes kort aan beide kanten aan. Temper de hittebron. Bestrooi het vlees met zout en peper. Bak de kalfslapjes nog eens ongeveer 3 minuten per kant.

2. Haal het vlees uit de pan en houd het warm door het in te pakken met aluminiumfolie. Bak in het achtergebleven braadvet de plakjes paddenstoel snel knapperig en lichtbruin. Voeg de knoflook toe.

3. Voeg de roomkaas toe en roer goed door. Leg de kalfslapjes er bovenop. Warm alles even goed door.

Verdeel vlees, paddenstoelen en saus over de borden. Strooi er peterselie over.

Eet smakelijk!