

<https://www.aspergecentrum.nl/>

## Escalope van kalf met groene en witte asperges



Groen/Wit



Hoofdgerecht



5 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

14 witte asperges

1 dl kalfsfond

20 gr. boter

24 groene asperges

1 dl witte wijn

zout en peper

600 gr. kalfslapjes

8 blaadjes salie

## Bereiding

1. Schil en breek de harde stukken van de asperges.
2. Kook de schillen en de afgebroken stukken van de witte asperges in 1 liter water gedurende 20 minuten.
3. Zeef de aspergebouillon.
4. Kook de asperges beetgaar in de aspergebouillon en laat ze uitlekken.
5. Klop de kalfslapjes plat.
6. Leg op elk lapje een blaadje salie.
7. Verdeel de asperges in 8 porties en wikkel een kalfslapje rond elke portie asperges.
8. Bak de aspergepakjes gaar in een mengsel van olie en boter.
9. Verwijder de asperges uit de pan en houd ze warm. Breng de pan met de witte wijn en de kalfsfond aan de kook en laat de saus tot de helft inkoken.
10. Bind de saus met een klontje boter en breng op smaak met peper en zout.
11. Verwarm de aspergepakjes eventjes in de saus.