

# Gepaneerd kalfslapje met asperges en kruidenmousseline

## Ingrediënten: ( voor 4 pers. )

4 kalfslapjes van elk 150 g  
1 bundel witte asperges  
1 ei, 1 dl melk, een scheutje olijfolie  
boter, paneermeel, peper en zout

## Voor de kruidenmousseline

2 eierdooiers  
een scheutje water  
het sap van een halve citroen  
100 g koude boter  
1 pakje verse dragon  
1 tomaat, peper en zout

## Werkwijze:

Schil de asperges, verwijder het houtige uiteinde en snijd ze schuin in stukken. Stof de asperges even aan in een klontje boter. Kruid met peper en zout en doe er een scheutje water bij. Dek af met bakpapier en laat rustig garen tot al het vocht verdwenen is. Door het gebruik van papier in plaats van een deksel blijven alle aspergestukjes in contact met het kookvocht en behouden ze hun aroma. Wanneer de asperges glazig worden, zijn ze klaar.

Klop een paneerbeslag met het eitje, de melk en de olie. Haal de kalfslapjes door het beslag en vervolgens door paneermeel. Bak de lapjes in boter en olijfolie half om half tot ze krokant zijn. Kruid met peper en zout.

Doe twee eierdooiers in een sauspan en doe er wat water en het sap van een halve citroen bij. Klop - van het vuur - tot het begint te schuimen. Zet de pan dan op een laag vuurtje en blijf voortdurend kloppen. Wanneer je de onderkant van de pan begint te zien, is de basis voor de mousseline klaar. Neem de pan van het vuur en werk af met de koude klontjes boter, flink wat gesnipperde dragon, peper, zout en de in blokjes gesneden tomaat.



Bron: Vlam



Dit recept vindt U ook op [www.sterslager.be](http://www.sterslager.be)