

Scamone di Vitello

Over het recept

Kalfsmedaillons

Ingrediënten

Voor 6 personen

- 800 g kalfsfilet, in mooie plakken van 1 cm dik.
- 2 eieren, losgeklopt
- gedroogde broodkruimels
- 50 g ongezouten roomboter
- 5 el extra vergine olijfolie
- zeezout

Werkwijze

- Haal de kalfsfilets door het losgeklopte ei en druk ze in de broodkruimels, zodat ze er helemaal mee bedekt worden.
- Verhit de boter en olie samen in een braadpan.
- Braad het kalfsvlees aan beide kanten snel aan. Het vlees moet krokant vanbuiten maar nog enigszins roze vanbinnen zijn.
- Bestrooi het vlees met zout en serveer onmiddellijk.