

## **Kalfsescalope zwezerik balsamicozijn**

**François - Thierry**

### **Nodig**

Kalfsescalope

Olijfolie

Boter

Sjalot Balsamico

Moutarde de Dijon

Tomatenconcentré

Kalfsfond

Honing

Paprika

Kerstomaat

Korianderbollen

Mosterdzaad

Sischuanpeper

Penne

Salie

### **Bereiding**

Snij de escalopes zeer fijn en sla plat.

Bak kort en hou warm.

Bak even de salie.

Doe de zwezerik door bloem en bak ze kort krokant.

Doe mosterdzaad en korianderbollen bij honing en balsamico en olijfolie.

Laat trekken en zeef. Leg de zoete paprika en tomaten erin en konfijt.

Voor de saus, kook de fond in, doe er mosterd , balsamico, tomaten concentré en een beetje honing in.

Breng op smaak met boter.

### **Presentatie**

Leg de escalope op een bord, doe er zwezerik op.

Doe er de saus over en versier met de salie.

Leg de tomaten, de paprika en de tomaten er bij.