

Kalfsvlees met Brugge Blomme

Ingredienten:

- 4 stukken kalfsvlees van 10X10 cm en 3 cm dik
- 3 eieren
- 4 sneden gekookte ham
- 4 dikke sneden Brugge Blomme, met korst
- 2 grote opgelegde augurken
- 3 el bloem
- 3 el planko
- 75 g Brugge Boter
- 4 aardappelen
- 100 g kruidenboter
- 4 tomaten
- 2 uien
- zwarte peper uit de molen en grof zeezout

Bereiding:

1. Het kalfsvlees voor 4/5 doorsnijden en openvouwen.
2. De eieren loskloppen met flink wat peper en zout en het vlees hiermee langs de binnenkanten insmeren.
3. Dan beleggen met ham en kaas en een snede augurk.
4. Maak de buitenkanten vast met stokjes en haal het vlees door: de bloem, vervolgens de rest van het eimengsel en dan de panko.
5. Deze dan 5 minuten stevig aanbakken in boter en eens 10 minuten in een oven bij 180°C zetten.
6. De aardappelen koken met de schil eraan.
7. Het vlees warm opdienen met de aardappelen met een stuk kruidenboter erop en tomaat en ajuintjes.

Smakelijk!

4 personen

60 min

Hoofdgerecht

3.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/kalfsvlees-met-brugge-blomme>