

## Kalveschnitzler med flødesauce

4 personer

4 tynde skiver kalvefilé eller inderlår

Salt og peber

25 g smør

3 spsk. Calvados (congag eller lign.)

½ fl. tør hvidvin

150 g champignon

1 dl piskefløde

Skær champignons i skiver og sauter dem i smør.

Krydder kødet med salt og peber. Sauterer kødet i smør på panden. Flamberes i lun calvados.

Kødet tages af panden.

Hæld vinen på panden og lad den koge ind til halvdelen.

Tilsæt de sauterede champignons og fløden. Smag til med salt og peber og lad saucen koge ind ca. 2-3 min.

Læg kødet i saucen igen og server.