



Saltimbocca alla romana.

Benodigdheden voor 6 personen:

- 12 kalfslapjes van ongeveer 100 gr
- 12 sneden gedroogde Italiaanse ham bv Procetto
- 12 blaadjes verse salie
- 150 gr koude boter
- olijfolie
- 5 dl witte droge wijn bv Masala
- bloem
- houten prikkers

Werkwijze:

- Verwarm de oven op 180 graden
- Klop de kalfslapjes plat met deegrol of laat ze dun snijden door de slager.
- Leg op elk lapje een snede ham en twee salieblaadjes. Rol deze daarna strak op en zet ze vast met een houten prikker. Bestrooi de lapjes met bloem, peper en zeezout.
- Verhit de olie en de helft van de boter in een kleefpan en bak de rolletjes rondom bruin.
- Haal het vlees uit de pan en laat nog 10 minuten doorgaren in de oven.
- Blus het braadvocht met de witte wijn en laat inkoken. Voeg er de koude boter door.
- Haal de prikkers uit de rolletjes en snij schuin door. Verdeel de saus over het vlees.

Als bijgerecht kan je dunne spaghetti samen met een mengeling van gestoomde groenten erbij serveren.