

Saltimbocca

Bereiding

- Haal de kalfsschnitzels minimaal een half uur voor bereiding uit de koeling.
- Leg de kalfsschnitzels onder een stuk vershoudfolie en sla er met een pan of ander zwaar voorwerp een paar keer op zodat ze wat platter worden.
- Dep de kalfsschnitzels droog en bestrooi met peper.
- Leg op iedere schnitzel een stuk ham en wikkel de uiteinden onder het stuk vlees. Prik met een prikker een blaadje salie vast op het vlees.
- Verhit de boter in een koekenpan en leg de stukken vlees met het blaadje salie naar boven in de pan.
- Bak de vleespakketjes 1 minuut per zijde op hoog vuur.
- Haal het vlees uit de pan en leg op een bord en houd warm onder een deksel of onder folie en laat ze rusten,
- Blus af met de wijn en roer met een houten lepel of garde alle aanbaksels los van de pan, laat 1 minuutje pruttelen.
- Serveer de jus naast de saltimbocca's.

Eet smakelijk

Ingrediënten

- 2 kalfsschnitzels van 100 gram
- 2 plakken rauwe ham (prosciutto)
- 40 gr roomboter
- 20 ml witte wijn
- 4 à 8 blaadjes salie
- peper en zout