



Saltimbocca alla romana

Dunne kalfslapjes met prosciutto en verse salie, snel gebakken en afgeblust met droge witte wijn. Een klassiek Romeins gerecht dat licht, eiwitrijk en klaar is in een kwartier.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 8 dunne kalfslapjes (elk ca. 50 g)
- 8 sneetjes prosciutto crudo
- 16 blaadjes verse salie
- 2 eetlepels bloem
- 2 eetlepels olijfolie
- 20 g boter
- 150 ml droge witte wijn
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Leg de kalfslapjes tussen twee vellen bakpapier en klop ze met een vleeshamer of de bodem van een pan tot een dikte van ongeveer 4 mm.
- 2.** Kruid de vleeskant licht met versgemalen zwarte peper. Gebruik geen zout, want de prosciutto is al zout genoeg.
- 3.** Leg op elk lapje een sneetje prosciutto en 2 blaadjes verse salie. Prik alles op elkaar vast met een tandenstoker.
- 4.** Bestuif enkel de vleeskant licht met bloem en klop het overtollige bloem eraf.
- 5.** Verhit de olijfolie en de boter samen in een grote koekenpan op middelhoog vuur tot de boter schuimt.
- 6.** Bak de lapjes in twee of drie beurten, zodat de pan niet te vol staat. Leg ze met de hamkant naar beneden in de pan en bak 2 minuten tot de prosciutto lichtjes krokant is. Draai de lapjes om en bak nog 1 minuut aan de vleeskant. Haal het vlees uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie.
- 7.** Giet het overtollige vet weg maar laat de aanbaksels in de pan. Blus de pan met de witte wijn en schraap de aanbaksels los met een houten lepel. Laat de wijn op hoog vuur 2 tot 3 minuten inkoken tot een lichte, glanzende saus.
- 8.** Leg de saltimbocca terug in de pan, lepel de saus erover en serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik kalfslapjes van gelijke dikte zodat ze gelijkmatig garen. Vraag uw slager om lapjes van de fricandeau of de noot te snijden en ze eventueel al wat dunner te kloppen.

Lekker met

Gegrilde courgette of gebakken spinazie met knoflook. Ook lekker met een eenvoudige rucola-salade met citroensap.

Dranktip

Kies een droge Italiaanse witte wijn zoals een Frascati of een Pinot Grigio uit Friuli. Die sluiten naadloos aan bij de frisse wijnboter-saus en het delicate kalfsvlees.