



Hoofdgerechten

Involtini Borsalino

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kalfslapjes
4 plakjes parmaham
1 bol mozzarella
handvol rucola
20 bieslook (sprietjes, fijngesneden)
2 deciliter witte wijn
50 gram boter
3 eetlepels zonnebloemolie
peper
zout

Bereidingswijze

Klop het vlees zo dun mogelijk. Verdeel de mozzarella in 8 plakjes. Leg op ieder lapje vlees een plak Parma-ham, 2 plakjes mozzarella en een viertal rucolablaadjes. Stevig oprollen en vaststeken met een tandenstoker. Bak de rolletjes 7-8 minuten in de zonnebloemolie. Regelmatig omdraaien en pas op het laatst kruiden met peper en zout.

Haal het vlees uit de pan en deglaceer de pan met de witte wijn. Tot de helft laten inkoken en er dan de boter onder roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Voeg de bieslook toe en leg de involtini nog kort in de saus. Lekker met tagliatelle

