



Hoofdgerechten

Saltimbocca

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 kalfslapjes (kleine, dunne)
8 plakjes parmaham
16 salieblaadjes (grote)
75 milliliters droge witte wijn
4 eetlepels boter
peper (witte)
zout

Bereidingswijze

Klop de kalfslapjes voorzichtig plat. Leg er telkens een plak Parma-ham en enkele salieblaadjes op. Vast steken met een prikker. Kruid het vlees aan beide kanten met peper en zout en leg het daarna met de hamkant naar onder in een pan, waarin je eerst de boter laat smelten.

Ongeveer 2 minuten bakken, omdraaien en nog een halve minuut laten bakken. Blus het braadvocht daarna met de witte wijn. Kort laten opkoken. Serveren met de saus over het vlees.

