



Saltimbocca alla sorrentina

Malse kalfslapjes met verse salie en rauwe ham, snel gebakken in boter en olijfolie en afgeblust met droge witte wijn. Een elegant Italiaans gerecht dat in een mum van tijd op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	12'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 8 dunne kalfslapjes (elk ongeveer 80 gr)
- 8 sneetjes rauwe ham (bij voorkeur prosciutto di Parma)
- 16 blaadjes verse salie
- 50 gr boter
- 3 el olijfolie
- 150 ml droge witte wijn
- 2 el bloem
- zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Klop de kalfslapjes uit tot een dikte van ongeveer 5 mm en kruid ze licht met versgemalen zwarte peper. Voeg geen zout toe, want de rauwe ham is al zout genoeg.
2. Leg op elk lapje een sneetje rauwe ham en twee blaadjes verse salie. Prik alles stevig vast met een tandenstoker zodat de ham en salie niet losraken tijdens het bakken.
3. Bestuif de vleeszijde (de onderkant) licht met bloem en klop het overtollige bloem af.
4. Verhit de boter en olijfolie samen in een brede koekenpan op middelhoog vuur tot de boter schuimt maar niet bruin kleurt.
5. Bak de saltimbocca eerst aan de hamzijde gedurende ongeveer 2 minuten, tot de ham lichtjes krokant is. Draai ze voorzichtig om en bak nog 1 tot 2 minuten aan de vleeszijde. Het vlees is gaar wanneer het net niet meer roze is vanbinnen.
6. Neem de saltimbocca uit de pan en houd ze warm onder aluminiumfolie.
7. Giet de overtollige bakboter gedeeltelijk weg maar laat de aanbaksels in de pan zitten. Blus de pan met de witte wijn en schraap de aanbaksels los. Laat de wijn op hoog vuur inkoken tot een lichtgebonden, glanzende saus, ongeveer 2 tot 3 minuten.
8. Leg de saltimbocca terug in de pan, nappeer ze met de saus en dien onmiddellijk op.

Tip

Verwijder de tandenstokers voor het serveren. Werk de saus eventueel af met een klontje koude boter voor extra glans en een zachtere smaak.

Lekker met

Romige aardappelpuree, gegrilde courgette of een frisse rucola-salade met parmezaan.

Dranktip

Kies een droge Italiaanse witte wijn zoals een Soave of een Verdicchio. Wie liever rood drinkt, grijpt naar een lichte Pinot Nero uit Noord-Italië.