

Saltimbocca



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 kalfslapjes à 150 gram
- 50 gram boter
- 100 gram gedroogde ham
- 8 salieblaadjes (vers)
- zout en peper
- bloem
- Porto
- Bruine basissaus



Bereiding, deel 1

- De kalfslapjes met een scherp mes in de dikte insnijden zodat je ze open kunt vouwen.
- Beleg ieder opengevouwen kalfslapje met een plakje ham en 2 blaadjes salie.
- Vouw de kalfslapjes dicht, bestrooi beide kanten met zout en peper en haal ze door de bloem.



Bereiding deel 2

- Boter verhitten en de kalfslapjes hierin aan beide kanten ongeveer 3 minuten braden.
- Vlees uit de pan halen en in aluminiumfolie wikkelen.
- De pan met braadboter verhitten, afblussen met wat Porto en bruine basissaus toevoegen.
- De saus even laten koken en van het vuur weg er een klontje boter doorheen schudden.