

Saltimbocca alla romana

De **klassieke** Saltimbocca alla Romana is een platte kalfsschnitzel. Hierop gaat een plak parma ham. Hierover een blaadje salie en het salie blaadje rijg je vast aan de schnitzel. Dan haal je het door de bloem. Peper en zout. Kort (1 minuut) bakken in de boter of olie. Aflussen met witte wijn en dan nog wat boter erbij voor een lekker jus-tje.

Ik zei klassiek; want hier mijn eigen versie:

we doen de schnitzel niet plat maar rollen hem op. Eigenlijk heet het dan involtino in het Italiaans. Een rolletje. Zoals involtini di pesce spada; zwaardvisrolletjes zijn.

Ik blus af met marsala voor een zoetig sausje.

Door het oprollen moet je ze iets langer bakken; verder blijft alles hetzelfde.

Buon appetito

Ingrediënten:

4 personen

saltimbocca

100	gram	kalfsschnitzels
4	plakken	prosciutto
4	stuks	verse salieblaadjes
		bloem om te bestuiven
		zout en peper
40	gram	boter
1	el	olijfolie
1	dl	marsala

Benodigheden:

- prikkers
- staafmixer

Bereidingswijze:

Saltimbocca

1. Leg op elke kalfsschnitzel een plakje prosciutto. Leg over de breedte een (evt. in de lengte gesneden) salieblaadje. Rol elke schnitzel strak op.
2. Snijd doormidden en rijg beide helften vast met een prikker.
3. Leg apart tot serveren.

Serveren:

1. Wentel de rolletjes door de bloem.
2. Verhit olie in een pan. Bak de rolletjes aan alle zijden bruin met een korstje. Bestrooi met peper en zout.
3. Blus af met marsala. (als je thuis flambeert; afzuigkap uit!)
4. Doe de deksel op de pan en laat in 5 à 10 minuten garen. Voeg evt. wat boter toe voor een smeuijge saus. Breng de saus op smaak met peper en zout.
5. Snijd een rolletje door om de gaarheid te controleren.
6. Doe het vlees op schalen/bord en schenk de saus erover.

Voor meer recepten zie onze site. Om met collega's of vrienden een keer samen te koken zie onze kookworkshops in Amsterdam;

<http://www.martijnpostma.nl/kookworkshops/meerinfokookworkshopsamsterdam>.

Als je het echt goed wil doen, ga dan op een kookvakantie naar Italië:

www.martijnpostma.nl/kookvakanties

Of het beste van beide, lekker koken in rustiek Nederland vlak onder Amsterdam op de boerderij in Amstelveen zie

<http://www.martijnpostma.nl/kookworkshops/kookworkshopamstelveen>