



De Kazerie
Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
020-3411231
info@dekazerie.nl
www.dekazerie.nl

Saltimbocca

Ingrediënten:

- 8 flinterdun gesneden kalfslapjes
- 150 gr Parmaham
- 16 salieblaadjes
- 50 gr boter
- 1 el olijfolie
- 100 ml droge witte wijn

Vul de kalfslapjes met 150 gr Parmaham, voeg 2 salieblaadjes per lapje toe, steek er in de lengte een tandenstoker door en rol deze door wat bloem met peper en zout, Verhit 25 gr boter en 1 el olijfolie in een bakpan en bak het vlees goudbruin. Verwarm 100 ml droge witte wijn en laat deze plm. 3 min. op een hoog vuur inkoken. Leg het vlees op een voorverwarmde schaal. Doe wat kokend water in de bakpan, voeg 25 gr boter geleidelijk toe totdat er een mooie saus ontstaat. Giet deze saus over het vlees. Serveer direct.