



## Saltimbocca alla romana

*Dunne kalfslapjes met rauwe ham en salie, snel gebakken en afgeblust met witte wijn.  
Licht, eiwitrijk en klaar in een kwartier.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 8 dunne kalfslapjes (elk ca. 50 g)
- 8 sneetjes rauwe ham (prosciutto)
- 16 blaadjes verse salie
- 2 el bloem
- 2 el olijfolie
- 1 klont boter
- 150 ml droge witte wijn
- zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Klop de kalfslapjes indien nodig wat dunner tussen twee vellen bakpapier. Kruid licht met peper (weinig zout, de ham is al zout).
2. Leg op elk lapje een sneetje rauwe ham en 2 salieblaadjes. Prik vast met een tandenstoker.
3. Bestuif de vleeskant licht met bloem.
4. Verhit olijfolie en boter in een grote pan. Bak de lapjes eerst 2 minuten op de hamkant, draai en bak nog 1 minuut.
5. Haal het vlees uit de pan en houd warm. Blus de pan met de witte wijn en laat 2 minuten inkoken tot een lichte saus.
6. Leg de saltimbocca terug, lepel de saus erover en serveer meteen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)