



Saltimbocca alla sorrentina

*Malse kalfslapjes met salie en rauwe ham, snel gebakken en afgeblust met witte wijn.
Napolitaanse elegantie op je bord.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	12'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 8 dunne kalfslapjes
- 8 sneetjes rauwe ham
- 16 blaadjes verse salie
- 50 gr boter
- 3 eetlepel olijfolie
- 15 cl droge witte wijn
- 2 eetlepel bloem
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Klop de kalfslapjes dun en kruid ze licht met peper.
- 2.** Leg op elk lapje een sneetje rauwe ham en een blaadje salie, prik vast met een tandenstoker.
- 3.** Bestuif de lapjes licht met bloem aan de vleeszijde.
- 4.** Bak ze in de boter en olijfolie eerst aan de hamzijde, dan aan de vleeszijde, ongeveer 2 minuten per kant.
- 5.** Neem het vlees uit de pan en houd warm.
- 6.** Blus de pan met de witte wijn en laat kort inkoken tot een glanzende saus.
- 7.** Leg de saltimbocca terug, nappeer met de saus en dien meteen op.

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