



Saltimbocca

cocktail prikkers / satéstokjes.
Olijfolie

Voor de saltimbocca's:

2 kalfsschnitzels van 100 gram (Vraag aan je slager of hij ze plat wil slaan.

Kalfslappen kan ook, maar is minder lekker.)

Peper en zout.

2 plakken Italiaanse ham.

8 blaadjes salie

Voor de saus:

3 eetlepels crème fraîche

1 glas witte wijn

Voor de saltimbocca's:

2 kalfsschnitzels van 100 gram (Vraag aan je slager of hij ze plat wil slaan.

Kalfslappen kan ook, maar is minder lekker.)

Peper en zout.

2 plakken Italiaanse ham.

8 blaadjes salie

Snijd elke schnitzel door midden zodat je twee stukken krijgt. Doe dit ook met elke plak parmaham.

Sla voorzichtig de schnitzels plat. Bestrooi de schnitzels aan beide zijde met peper en zout.

Leg nu op elk stukje schnitzel een stukje parmaham en daarboven op weer 2 blaadjes salie. Rol de schnitzel op om de parmaham en salie heen en zet dit alles vast met een cocktailprikkers.

Je hebt nu vier rolletjes met daarbinnen in de parmaham en salie, de saltimbocca's.

Wentel de saltimbocca's in de bloem, verwarm olie in een pan en bak daar de saltimbocca's in.

Als alle rolletjes aangebakken zijn het bakvet afblussen met de witte wijn en daarna de creme fraîche toevoegen.

Op smaak maken met zout en peper.
