Hoofdgerechten / Italië

Saltimbocca alla Romana

Kalfsoesters bedekt met prosciutto en salie, gebakken in boter tot de ham knettert en de witte wijnsaus aan elke vouw blijft plakken.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g Kalfsoesters (noce of fesa), elk 150 g
- ☐ 8 stuks verse salieblaadjes (2-3 per schnitzel)
- ☐ 80 ml Droge witte wijn (Frascati of Pinot Grigio)
- ☐ 2 g Fijn zeezout
- ☐ 60 g Prosciutto crudo, flinterdun gesneden
- ☐ 40 g Ongezouten boter
- ☐ 20 g Universele bloem, om te bestuiven
- ☐ 1 g Witte peper, vers gemalen

Zo maak je het.

01 Leg elke kalfsschnitzel tussen twee vellen plasticfolie. Gebruik de platte kant van een vleeshamer of de bodem van een zware pan en sla met stevige, gelijkmatige slagen vanuit het midden naar buiten - geen verticale slagen die het vlees scheuren, maar schuine bewegingen die de vezels uitrekken. Streef naar een dikte van 5-6 mm, ongeveer gelijkmatig over de hele schnitzel. Breng het geheel op smaak met alleen witte peper; de prosciutto levert al het benodigde zout.

02 Leg 2 à 3 salieblaadjes plat op de bovenste (gladde) kant van elke schnitzel. Drapeer een of twee plakjes prosciutto eroverheen om de salie en het gehele schnitzeloppervlak te bedekken; de ham moet iets voorbij de vleesranden uitsteken. Zet vast met een of twee houten tandenstokers die schuin door ham, salie en vlees prikken. Bestrooi de onderkant (kalfszijde) heel licht met alleen zout. Bestuif de kalfskant met bloem en dep al het overtollige eraf; je wilt een ragfijn laagje, geen dikke korst.

03 Verhit een grote roestvrijstalen of koolstofstalen pan op middelhoog vuur. Voeg de boter toe en laat het schuimen en inzakken. Wanneer de eerste kleurslierten in de boter verschijnen, is deze klaar. Leg de schnitzels met de prosciuttokant naar beneden. Druk ze de eerste 10 seconden plat met een spatel om volledig contact te garanderen. Kook de prosciutto gedurende 2-3 minuten tot de ham knettert en zijn vet in de boter heeft opgenomen. Draai de kalfskant om en bak deze slechts 60-90 seconden; het kalfsvlees is mager en wordt binnen enkele ogenblikken te gaar.

04 Schep de schnitzels op een warm bord. Giet de wijn op hoog vuur in de nog hete pan en schraap onmiddellijk de gebruinde stukjes van de bodem – dit is de smaak. Laat de wijn tot de helft inkoken, ongeveer 90 seconden krachtig borrelen. Haal van het vuur, voeg een koud klontje boter toe en roer voortdurend totdat de saus glanzend en geëmulgeerd wordt. Giet onmiddellijk over de schnitzels. Het gerecht kan het beste binnen 3 minuten na het opdienen worden gegeten.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / saltimbocca