

HOOFDGERECHT: A. Saltimbocca

Ingredienten voor 12 personen:

Kleine kalfsoesters van + 120 gr.	12	stuks
Prosciutto	24	plakken
Salieblaadjes	1	zakje
Olijfolie	6	eetlepels
Room	180	gram
Droge witte wijn	1	fles
Plastic huishoudfolie	1	Pak of rol
Prikkers hout, klein (tandenstokers)	1	pakje
Houten hamer (vleeshamer) **	1	stuks



**** Deze hamer is tevens te gebruiken om jezelf (of iemand anders) voor je(z'n) kop te slaan!!**

- Leg het vlees tussen twee vellen plastic-folie en sla het met een houten hamer gelijkmatig plat.
- Bestrooi het met een beetje zout en peper.
- Bedek elke kalfsoester met een plak prosciutto en leg er een salieblad op.
- Maak het geheel vast met een houten prikker.
- **Verhit** de helft van de boter in een grote koekenpan.
- Braad het vlees in porties met de prosciutto bovenop een matig vuur 3-4 minuten of tot het kalfsvlees net gaar is.
- Leg elke portie op een heet bord.
- **Giet** de olie uit de pan en doe de wijn erin.
- Verhit op hoog vuur tot de wijn tot de helft is ingekookt en schraap aangebakken stukjes van de bodem van de pan.
- Smelt de rest van de boter erdoor en breng op smaak. Lepel de saus over het vlees en serveer het.