

Kalfssaltimbocca met pasta en groene groente

Benodigheden (voor 4 personen);

Voor de saltimbocca:

- 4 kalfsschnitzels
- 4 plakjes Serrano of Parma ham
- 8 blaadjes salie
- Peper
- Zout
- 4 cocktailprikkers
- Olijfolie

Voor de pasta:

- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 300 gram boontjes
- 200 gram doperwtten (diepvries)
- 300 gram penne pasta of papardelle
- 150 ml witte wijn
- Olijfolie
- Roomboter
- Peper
- Zout



Bereidingswijze:

- Leg de kalfsschnitzels plat neer. Bestrooi ze met peper en zout. Leg een plak ham en 2 blaadjes salie op elke schnitzel.
- Rol de schnitzel nu op en prik dit vast met een cocktailprikker zodat het vast blijft zitten. Knip de cocktailprikker af als hij nog uitsteekt.
- Verhit een koekenpan met een scheut olijfolie. Bak de saltimbocca rondom goudbruin aan.
- Haal het vlees uit de pan en leg het in een ovenschaal voor nog circa 5 minuten in de oven op 180 graden.
- Voeg de witte wijn en een klont roomboter aan de pan toe waar het vlees in is gebakken. Laat het iets inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout.
- Kook de pasta beetgaar zoals op de verpakking vermeld staat.
- Breng een pan water met zout aan de kook. Kook de boontjes beetgaar voor circa 8 minuten en giet ze af.
- Pel en snipper de sjalot. Pel en snijd de knoflook fijn.
- Verhit een koekenpan met een scheut olijfolie. Bak de ui, knoflook en boontjes voor circa 3 minuten. Voeg als laatste de dopererwtten toe. Meng hier de gekookte pasta doorheen.
- Serveer de pasta in een diepbord met daarop de saltimbocca (zonder cocktailprikker). Voeg naar gewenste hoeveelheid de saus toe.

Eet smakelijk!