



Scaloppina alla romana,  
prosciutto di Parma & salvia

- 1 4 kalfslapjes
- 2 2 el citroensap
- 3 Verse salie
- 4 4 plakjes prosciutto di  
Parma
- 5 50 gr boter
- 6 3 el droge witte wijn
- 7 Peper & zout



4

Ingrediënten



1- Leg de kalfslapjes tussen plasticfolie en klop erop met een deegroller of keukenhamer tot ze heel dun zijn



2- Leg de dunne lapjes op een bord en besprenkel ze met het citroensap, laat dit 30 min intrekken, schep tussentijds het citroensap af en toe opnieuw over het vlees

3- Dep de lapjes droog, bestrooi ze met peper & zout en wrijf ze in met de helft van de salie. Leg op elk kalfslapje een plakje prosciutto en zet dit vast met een tandenstoker



Bereiding

4- Laat de boter smelten in een grote pan, voeg de resterende salie toe en roer 1 minuut op een laag vuur

5- Bak de kalfslapjes aan elke kant in 3-4 min goudbruin. Schenk de wijn erbij en laat het geheel nor een 2-tal minuten pruttelen



6- Schep de lapjes op een verwarmde schaal, en schenk de saus uit de pan erover, sever direct



Bereiding