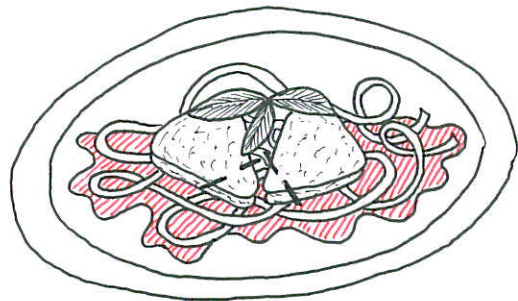


Saltimbocca alla romana (4 personen)

Bereiden: 20 minuten

Nodig:

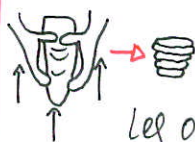
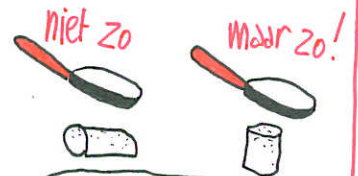
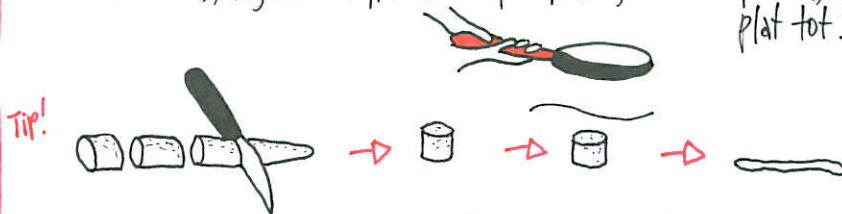
- 2 varkenshaasjes
- 100 g Parmaham
- handvol salieblaadjes
- 1 1/2 dl zoete Marsala-wijn
- 1 1/2 dl room
- 2 flinke el bloem
- 1/2 runderbouillon blokje
- Zout & peper
- olijfolie (om in te bakken)
- 250 g verse tagliatelle



Doen:

Zet een grote pan water (met zout) op voor de tagliatelle.

Snij elk varkenshaasje in 4 stukken van ± hetzelfde gewicht. Zet ze op hun kant (met het snijvlak beneden), leg er een plastic zakje op (tegen het spatten) en sla met een zwaar voorwerp plat tot ± 1/2 cm.



Het staartje is het dunst en valt makkelijk om, die moet je eerst een beetje instoppen, als een sok, zodat 'ie goed blijft staan.

Leg op elk lapje vlees een plakje Parmaham en een paar blaadjes salie. Bestrooi met peper uit de molen. Klap ze dubbel en steek er een cocktailprikker door zodat het flapje vast zit. Frommel evt. uitstekende ham naar binnen. Bestrooi ze met wat zout. Doe wat bloem in een diep bord en haal de flapjes aan beide kanten er even doorheen.

Verhit een scheut olijfolie in een grote koekenpan (of twee) en laat goed roet worden. Schroei het vlees dicht op hoog vuur, ± 2 minuten aan elke kant. Haal ze eruit en leg even op een bord.

Doel intussen de tagliatelle in het kokende water.

Verkruimel het bouillonblokje boven het bakvet. Giet de Marsala erbij en laat even koken om de alcohol te laten verdampen. Roer er een tl bloem door, plus de room en wat peper. Laat aan de kook komen. Leg het vlees (incl. vleessap!) er weer in en laat het geheel op iets zachter vuur nog even 2 minuten pruttelen.



Serveren: Giet de tagliatelle af en verdeel over 4 borden. Leg er 2 vleesflapjes bovenop. Schep de saus erover. Garneer met een takje salie. Waarschuw iedereen voor de stokjes! Lekker erbij: gemarineerde courgettesalade