



Saltimbocca met groene asperges en rucola-ricotta

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 200 g kalfsschnitzels, 2 stuks à 100 g
- 🍴 4 blaadjes salie
- 🍴 4 plakjes parmaham
- 🍴 250 g groene asperges
- 🍴 handje fijngesneden rucola
- 🍴 75 g ricotta
- 🍴 4 el marsala of droge witte wijn
- 🍴 3 el olijfolie

MATERIAAL: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de schnitzels met zout en peper.
2. Leg op elke schnitzel 1-2 salieblaadjes en omwikkel met de ham.
3. Snijd het houtige uiteinde van de asperges.
4. Verhit in een grote koekenpan 1 el olijfolie.
5. Bak de asperges in 6-8 minuten bruin en beetgaar.
6. Verhit in een tweede koekenpan de laatste 2 el olijfolie.
7. Bak de schnitzels in 2-3 minuten per kant bruin en net gaar.
8. Meng intussen de rucola door de ricotta en breng op smaak met peper.
9. Neem het vlees uit de pan en houd in aluminiumfolie warm.
10. Schenk de marsala in de pan, schraap de aanbaksels los en laat iets inkoken.
11. Verdeel de asperges en de saltimbocca op de borden.
12. Schenk de jus over het vlees en serveer met de ricotta.

TIP: Italianen eten geen pasta bij hun hoofdgerecht (secundo), maar nemen het als bijgerecht (contorno), vóór de groenten. Mis je pasta, serveer er dan wat tagliatelle met olijfolie en gebakken knoflook bij. Aardappeltjes uit de oven is ook een veel gegeten contorno.

BRON: deliciousmagazine.nl

