

## SALTIMBOCCA MET SALIE

Benodigheden: 4 personen

8 kalfslapjes  
8 plakken gedroogde ham (prosciutto crudo zoals Parma, Ganda ...)  
8 blaadjes salie (echt nodig voor de speciale smaak)  
boter  
peper en zout

Werkwijze:

Kruid 8 kalfslapjes met peper en zout en leg dan op elk plakje 1 bladje salie  
plooi het in 2 of rol het op en omwikkel het dan met de rauwe ham.  
Zet vast met een houten prikkertje.

Grill het vlees naar smaak (gaat vrij snel – is kalfsvlees)  
leg er voor het grillen nog een klontje boter op dat kan dan over het vlees smelten.

Weetje:

Oorspronkelijk komt uit de streek rond Rome.  
Saltimbocca – vertaling: spring in de mond.