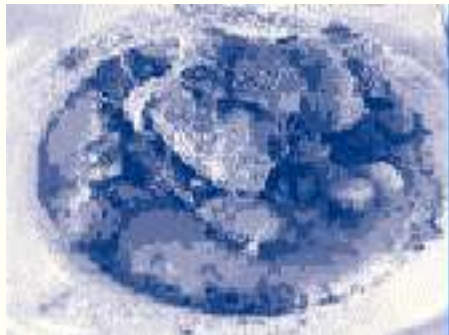


Saltimbocca alla Romana

door Carlo di Luca



Saltimbocca

in circa 1 minuut zachtjes bruin. Keer het vlees om en bak de andere kant ook in circa 1 minuut bruin. Breng op smaak met peper en, als de prosciutto niet te zout is, ook met wat zout. Zet het vuur matig en laat 4 tot 5 minuten bakken tot het vlees gaar en goudbruin is. Breng het kalfsvlees over op een voorverwarmde schaal. Dek losjes af met aluminiumfolie en houd warm. Draai, wanneer al het vlees gebakken is en op de schaal ligt, het vuur hoog, blus de pan af met droge witte wijn en breng aan de kook. Schraap alle aanbaksels in de pan los en laat koken tot bijna al het vocht is verdampt. Giet de saus over het kalfsvlees en dien op.

Buon appetito!

Plet de kalfsoesters licht met een vleeshamer, ze hoeven niet flinterdun te zijn. Snij de plakken prosciutto bij, zodat ze iets kleiner dan de stukken kalfsvlees zijn. Leg een plak prosciutto en een salieblaadje op elk stuk kalfsvlees. Zet vast met een cocktailprikker.

Doe bloem in een ondiepe schaal. Verhit boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bestuif de plakken kalfsvlees licht en gelijkmatig met de bloem. Schud overtollige bloem af. Leg de plakken kalfsvlees met de prosciutto aan de onderkant in porties (b.v. twee bij twee) in de gesmolten boter en bak ze



Kalfsoester

Veelgestelde vragen

Waar vind ik deze krant?

Bij alle winkels, lunchrooms, restaurants en cafés die ons blad ondersteunen.

Bij Bakkerij R. Venekamp in de Ferdinand Bolstraat, Bakkerij Ron Verboom, hoek Ceintuurbaan en Ferdinand Bolstraat, en

bij Bakkerij Runneboom in de 1e Van der Helststraat. Bij Albert heijn op het Cornelis Troostplein, op de Stadhouderskade en aan de Van Woustraat. Bij de Coöp in de 1e Jan Steenstraat en bij supermarkt Genco in de van Woustraat. Bij De wasserette in de van Woustraat 118. Bij de bibliotheek aan het

Roelof Hartplein, bij Cinetol en bij de tabakzaak en kleermakerij in de Van Hilligaertstraat.

Hoe doneer ik voor projecten in Afrika?

Via giro **7867814**

t.n.v. De Gemeenschap

o.v.v. Bulletin de Pijp Afrika



Frans Halsstraat 39
Tel: 771 41 86

www.minicards.com



Carlo di Luca
Voor besloten
etentjes

Gerard Doustraat 224
06-551 259 59

www.carlodiluca.com

Bloem

Vintagekleding & -accessoires
en kinderkapper
1e vd Helststraat 53
ma: 12-18u, di/za: 10-18u
6718441