

SALTIMBOCCA



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



BIO Italiaanse
tuinkruiden 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 50 g Bresc BIO Italiaanse tuinkruiden
- 30 g bloem
- 20 g roomboter
- 10 g olijfolie
- 1 dl witte wijn
- 8 st kalfsschnitzel á 100g
- 8 pl prosciutto
- peper, zout

BEREIDINGSWIJZE

Bestrooi de kalfsschnitzels licht met peper en zout. Smeer in met de Italiaanse kruiden en pak in met de Prosciutto. Haal licht door de bloem. Verhit de olijfolie en roomboter samen. Zet hierin het vlees kort aan zodat deze aan beide kanten goudbruin is. Haal het vlees eruit en blus af met de witte wijn. Breng aan de kook en kook indien nodig iets in. Voeg het vlees kort toe en serveer direct.