

Kalfsrolletjes

www.kookjemee.nl

kalfsrolletjes met ham en salie

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: 20

Ingredienten:

4 kalfsschnitzels ,niet gepaneerd.

100 gram parmaham

8 blaadjes salie

40 gram boter

100 ml droge witte wijn

4 cocktail prikkers

Bereidingswijze:

Bestrooi de schnitzel aan beide kanten met peper en een klein beetje zout.

Verdeel de ham en dan de salie over het vlees.
Rol ze op en zet ze vast(in de lengte)met de prikkers.
Verhit de boter in een koekenpan en bak ze in ongeveer 4 min
rondom bruin.
Voeg de wijn toe en laat 4 min met bijna afgesloten deksel
stoven.
Haal dan de deksel eraf en laat 4 min de wijn verdampen.
Lekker met gebakken aardappelen en rucola salade.

Dit recept is keer bekeken.