

Saltimbocca met pere al forno rozemarijn aardappeltjes mozzarella met tomaat en basilicum

Datum:	15-11-2004
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Saltimbocca:
- 3 plakken rauwe ham
- 3 eetlepels geraspte kaas
- 3 eetlepels peterselie
- 1 ei
- peper
- nootmuskaat
- 25 gram boter
- 1 dl. marsala
- 1 dl. droge witte wijn
- 2,5 dl. kalfsfond
- 8 schnitzels (zeer dun)
- 8 plakken parmaham
- 16 salieblaadjes (vers)
- cocktailprikkers

Pere al forno:
- 8 harde peren (conference of een andere stoofpeer)
- 75 gram basterdsuiker
- 225 ml. marsala
- 75 ml. water
- 3 cm. kaneel
- 3 cm. vanille

Rozemarijn aardappeltjes:
- 2 kilogram aardappelen (kleine)
- 1/8 bos rozemarijn
- 50 gram boter
- zout

Mozzarella met tomaat en basilicum:
- 4 grote rijpe tomaten
- 1 bol mozzarella
- 0,5 bos basilicum
- 75 gram veldsla
- 4 zwarte olijven
- 0,5 eetlepel witte wijnazijn
- 1 eetlepel balsamico-azijn
- 4,5 eetlepel olijfolie
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Saltimbocca:

Maak een mengsel van fijngesneden ham, kaas, peterselie, ei, peper en nootmuskaat. Verdeel het mengsel over de schnitzels en rol deze op. Wikkel hier een plak parmaham om. Leg er twee blaadjes salie op en steek deze vast met cocktailprikkers.

Bak de rolletjes in 15 minuten gaar en bruin (oven op kerntemperatuur). Houd ze warm (in een schaal of op een bord). Schenk de marsala en de witte wijn in de braadpan. Roer het aanbaksel goed los en laat de saus inkoken. Serveer het vlees met de saus. Serveren met aardappelpartjes gebakken in olijfolie met knoflook en rozemarijn, pere al forno, tomaat met basilicum.

Pere al forno:

Schil de peren, halveer en ontpit ze, de steeltjes eraan laten zitten. Neem een ovenschotel, waarin de peren precies passen. Doe hierin de marsala, het water, het kaneelstokje, de vanille en de basterdsuiker.

Zet de peren in de schotel en zet deze in een voorverwarmde oven (170 graden.), gedurende

ongeveer 1 uur, afhankelijk van de perensoort (afgedekt met aluminiumfolie), of in de pan.

Rozemarijn aardappeltjes:
De aardappelen schillen en in 4 partjes snijden. De scherpe kanten iets afronden. Kook de aardappelen beetgaar in water met zout en wat roze-marijn. Na het koken de aardappelen uit laten dampen.
Van de rozemarijn de naalden afhalen.
De boter verwarmen en daar de aardappelen in bakken. Op het laatst de rozemarijn meebakken. Afsmaken met wat zout.

Mozzarella met tomaat en basilicum:
Maak de dressing van azijn en olie, zout en peper (gembervocht of honing, mosterd). Leg op een klein bordje een blaadje veldsla. Snij de tomaten in mooie plakken. Snij de mozzarella in mooie plakken. Leg een tomaatplakje op de veldsla met daarop dakpansgewijs een plakje mozzarella. Besprenkel het met wat van de dressing. Garen met een blaadje basilicum en een halve olijf.