

Saltimbocca met gegrilde groenten en romige citroenrisotto

Datum:	27-05-2013
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

Romige citroenrisotto:

- 2 citroen (schoongeboend)
- 2 eetl. olie
- 2 sjalotjes (zeer fijn gesneden)
- 500 g risottorijst
- 1,3 l kippenbouillon (van tablet)
- 200 ml droge witte wijn
- 9 eetl. mascarpone (bakje a 250 g)

Gegrilde groenten:

- 4 rode puntpaprika’s
- 1 schaal Tasty Tom tomaten
- 5 rode uien (in parten)
- 7 tenen knoflook
- 7 eetl. olijfolie
- 2 eetl. gedroogde italiaanse kruiden
- peper
- zout

Saltimbocca:

- 7 kalkoenschnitzels
- 14 blaadjes salie
- 14 plakjes rauwe ham
- 250 ml droge witte wijn
- 4 eetl. olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Romige citroenrisotto:

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Verwarm de olie in een pan met een dikke bodem, fruit hierin de sjalotjes tot ze glazig zien. Schep de risottorijst erbij en roer om tot alle rijstkorrels bedekt zijn met een glanzend laagje. Verwarm de bouillon. Schenk de wijn bij de rijst in de pan, roer de rijst regelmatig om tot al het vocht is opgenomen, schep nu soeplepel voor soeplepel de bouillon erbij in de pan. Voeg pas een nieuwe schep bouillon toe als de vorige schep bouillon is opgenomen. Roer, als alle bouillon is opgenomen, de citroenrasp, het sap en de mascarpone door de risotto. Breng op smaak met zout en peper. Laat de risotto voor je hem serveert 5 minuten staan, zodat de smaken goed intrekken.

Gegrilde groenten:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Maak de puntpaprika’s schoon en snij ze samen met de ui in grove stukken. Verdeel de gesneden paprika's, tomaten, uien en knoflook in een ruime ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met de Italiaanse kruiden. Bak in ca. 40 min. gaar, neem uit de oven en laat afkoelen tot het lauw is. Duw de knoflook uit de vliesjes en voeg de rest van de olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Saltimbocca:

Bestrooi de schnitzels met peper en zout. Leg op elke schnitzel 2 blaadjes salie en daarop 2 plakjes rauwe ham. Druk goed aan. Verhit de olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag. Leg het vlees

er op de hamkant in en bak op middelhoog vuur 3-4 min. Bak de andere kant 2-3 min. Leg de schnitzels met de hamkant naar boven op 4 warme borden. Roer de wijn en eventueel wat water door het bakvet en laat even koken. Schep de jus over het vlees en serveer met de risotto en de gegrilde groente.