

Saltimbocca met pommes duchesse

Datum:	08-09-2014
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Saltimbocca:
- 8 kalfsschnitzels
- 16 salieblaadjes
- 16 plakjes prosciutto
- 4 eetl. boter
- olijfolie
- 2 flinke scheuten marsala

Spinaziesalade:
- verse spinazie
- pijnboompitten
- oude kaas
- snoeptomaatjes
- 1 eetl. honing
- 1 eetl. mosterd
- 2 eetl. citroensap
- 4 eetl. olijfolie
- evt peper of andere smaakmaker

Pommes duchesse:
- 1 kg kruimige aardappelen
- 1 ei
- 100 g boter
- 1 mespunt nootmuskaat

Bereidingswijze:

Saltimbocca:

Leg de schnitzels op een snijplank met een beetje ruimte ertussen. Bedek ze met vershoudfolie en sla ze met je vuisten of een deegroller plat tot ze circa 5 mm dik zijn; verwijder dan de folie. Wrijf beide kanten van de schnitzels in met wat zwarte peper (geen zout, want de prosciutto is al zoutig). Leg 2 salieblaadjes op elke schnitzel en leg er 2 plakjes prosciutto op om het vlees te bedekken. Vouw de rand om de zijkant.

Verhit een koekenpan met 1 eetlepel boter en een scheutje olijfolie op middelhoog vuur. Bak hierin 2 schnitzels 2 minuten per kant of tot ze goudbruin zijn. Leg ze op een bord en houd ze warm onder aluminiumfolie. Bak de andere 2 schnitzels, leg ze ook onder de aluminiumfolie en zet ze zolang weg.

Zet de pan weer op het vuur, voeg de rest van boter en de marsala toe en laat het mengsel pruttelen tot je een glanzende saus hebt. Serveer de saltimbocca met de pommes duchesse en spinaziesalade.

Spinaziesalade:

Mix de honing (even in de magnetron om vloeibaar te maken) en de mosterd met de olijfolie en voeg als laatste het citroensap toe. Als het niet goed mengt, voeg dan nog een paar druppels citroensap extra toe.

Was de spinazie en meng met voldoende hoeveelheid van de mosterddressing, mix met geroosterde pijnboompitten en klein gesneden oude kaas. Snijd de geschilde appel in blokjes klein en halveer de snoeptomaatjes.

Pommes duchesse:
Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar. Houd een kopje kookvocht achter giet ze af. Verwarm ondertussen de oven voor op 190 graden. Stamp de aardappelen met een pureestamper tot puree. Klop het ei los. Roer het ei en de boter door de puree en stamp tot een smeuïge massa. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en zout. Schep de puree in de spuitzak en spuit rozetten van ca. 4 cm doorsnee op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in ca. 25 minuten goudbruin.