

Saltimbocca met groene asperges en rösti (OFYR)

Datum:	28-06-2023
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

- 3 kalfsoesters
- 7 blaadjes Salie
- 400 g Kruimige aardappels
- 1 sjalot
- 3 plakken Serranoham
- 21 groene asperges
- 25 g spekjes

Bereidingswijze:

Plet de kalfsoesters tussen plastic folie door er met een hakbijl of pan op te slaan zodat je een schnitzel krijgt. Peper en zout de kalfsoesters aan beide kanten en beleg 1 kant met een plak Serranoham. Leg hier 2 blaadjes Salie op en rol de kalfsoester strak dicht in de vershoudfolie. Laat even opstijven in de koeling.

Maak de groene asperges schoon en bewaar deze tot gebruik.

Schil de aardappels en rast deze op de grove stand. Knijp de aardappels een beetje uit zodat het vocht eruit loopt. De zetmelen blijven er nog in zodat de aardappel wel blijft plakken. Snipper ondertussen de sjalot. Meng de sjalot en de spekblokjes door de aardappel en voeg nog peper en zout toe. Maak nu mooie strakke rösti’s. Bewaar tot gebruik.

Grill de saltimbuca op de hete kant van de plaat. Bak ondertussen ook de rösti’s met boter goudbruin en gaar. Op het moment dat de saltimbocca bijna klaar is schuif je deze naar een zone waar het minder heet is om het vlees te laten rusten. Bak de asperges gaar en dresseer het gerechtje op het bord.