

# Saltimbocca alla Romana met peterselie wortelmousse en gegrilde polenta met een jus van witte wijn

| | |
|---|---|
| Datum: | 11-12-2024 |
| Type gerecht: | Hoofdgerecht |
| Samengesteld door: | Bram Jacobs |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

**Saltimbocca:**
- 8 kalfsschnitzels
- 1,5 dl droge witte wijn
- 8 stukken parmaham
- bakje bloem
- 40 g boter
- 8 blaadjes salie
- cocktailprikkers

**Wortelmousse:**
- 500 g wortels
- 2 knoflooktenen
- 1 sjalot
- 0,25 bosje peterselie

**Polenta:**
- 1.5 l water
- 100 g parmezaan
- 350 g polenta afgestreken
- theel. zout
- 50 g boter

## Bereidingswijze:

**Saltimbocca:**

Snijd het vlees dwars op de draad in 5 stukken. Leg ze tussen twee velletjes slagersfolie en klop ze heel lichtjes uit. Doel is stukjes die niet groter zijn dan de handpalm van een vrouw. Neem de parmaham en snijd een ongeveer passend stuk bij elk stuk vlees. Leg de ham en een blad salie op het stukje vlees. Prik vast en peper en zout op de vleeskant. Maak een schaal warm. Wentel de saltimbocca in de bloem. Klop het teveel aan bloem eraf. Verhit de boter in een koekenpan op halfhoog vuur en wacht tot deze bijna uitgebruist is. Bak dan de saltimbocca circa 3 minuten aan elke zijde op halfhoog vuur. Leg ze op de warme schaal en blus het braadvocht in de koekenpan met de witte wijn. Roer en laat bruisen. Giet de saus over het vlees en serveer.

**Wortelmousse:**

Schil en snij de wortel in grove stukken. Fruit samen met het fijngesneden sjalotje en knoflook en voeg water toe. Kook ze dan zachtjes gaar. Laat uitlekken, maar gooi het kookvocht niet weg. Blender het geheel tot een mousse en voeg evt wat van het kookvocht toe. Meng de zeer fijn gesneden peterselie erdoor.

**Polenta:**

Doe in een grote pan het water en de boter en breng dit aan de kook, voeg het zout toe en los op. Voeg nu de polenta toe en laat rustig garen tot dikke pap. Roer af en toe met een stevige houten lepel en zorg dat het niet aanbrandt. Dit duurt ongeveer 25 tot 30 minuten. Voeg nu de Parmezaanse kaas toe en roer even goed door. Haal van het vuur en doe in een ondiepe braadslee

of bak. Laat afkoelen in de diepvries. Steek hiervan rondjes uit met een steker en grill ze 5 minuten in een pan met olijfolie.

**Serveren:**
Verdeel met behulp van een lepel een beetje wortelmousse op de borden. Daarop saltimbocca en daar tegenaan de polenta. Garneer met basilicum.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!