

Saltimbocca met truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes

Datum:	29-10-2025
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Saltimbocca:

- 8 kalfsschnitzels
- 16 plakken parmaham
- 32 blaadjes salie
- Scheut witte wijn
- boter

Truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes:

- 8 takjes cherry tomaatjes
- 4 eetl. olijfolie
- 500 g knolselderij
- 4 eetl. olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 1.6 l water
- 3 theel. zout
- zwarte peper
- 250 g polenta
- 4 theel. truffelolie
- 40 g waterkers

Bereidingswijze:

Saltimbocca:

Het is handig om de kalfsschnitzels ruim voordat je ze gaat bakken alvast in de ham in te pakken en even weg te zetten in de koelkast. De ham kan op deze manier een beetje aan het vlees "plakken". Uiteindelijk bakt dat een stuk fijner.

Leg twee plakken ham met een kleine overlap naast elkaar op een plank of bord. Leg de schnitzel erop. Leg er 4 blaadjes salie op. De salie maakt dit gerecht, dus liever iets meer salie dan minder. Vouw de ham om de schnitzel heen en druk het een beetje aan. Herhaal dit voor de andere schnitzels. Leg ze vervolgens op een bord in de koelkast. Haal ze daar een 20 minuten voordat je ze gaat bakken weer uit.

Verwarm de borden voor, wij doen dat meestal in een bak warm water. Smelt boter in een koekenpan en leg de vleespakketjes in de pan. Leg eerst de kant met de salie naar beneden, dan kan de smaak van de salie zich met de boter mengen. Draai de schnitzel na 2 minuten om. Bak de andere kant ook nog 2 minuten.

Truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de tomaatjes in een ovenschaal en besprenkel met de helft van de extra vierge olijfolie. Rooster ze 15 minuten in de oven.

Snijd ondertussen de knolselderij in blokjes van een halve cm. Verhit de milde olijfolie in een koekenpan en bak 12 minuten op middelhoog vuur. Roer regelmatig. Pers de knoflook erbij en bak nog 1 minuut.

Breng ondertussen het water met het zout aan de kook. Voeg al roerend de polenta toe en breng opnieuw aan de kook. Laat de polenta 10 minuten zachtjes koken. Roer de rest van de extra vierge olijfolie en de wittetruffelolie erdoor.

Verdeel de polenta over kommen. Schep de gebakken knolselderij erop. Leg de tomaatjes erop en verdeel de waterkers erover. Bestrooi met zwarte peper.