

Scaloppine con salvia e pancetta

Ingrediënten

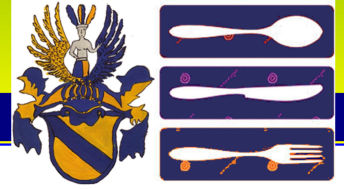
- 1000 g Varkenshaas
- 10 plak rauwe ham
- 10 blad Salie
- Peper en zout
- Houten of metalen spiezen
 - Saus:
 - 100 ml room
 - 10 tl boter
 - 2 scheut Marsala
 - 5 st Sjalotten

MeP

- Filet trancheren (in 15 plakken snijden) en platteren
- Salie afwassen
- Ham in plakken snijden
- Boter in de diepvries of uit de koelkast
- Sjalotten in brunoise snijden
- Boter uit de diepvries in de koelkast

Bereidingswijze

- Filets plateren
- Salie op de Filets leggen
- En dan met de ham omrollen
- Voorzichtig a la minuut kort pittig bakken in een pan
- Scaloppine in een voorgewarmde gastrobak zetten
- Pan terug op de pit
- Sjalotten erin kort en pittig aanbakken tot dat ze kleur krijgen
- Met Marsala blussen



- *Met een koud stukje boter uit de koelkast de saus binden*