



Scaloppine alla Romana

Ingrediënten

- 1600 g varkenshaas
- 16 plak rauwe ham
- 16 blad Salie
- Peper en zout
- Houten of metalen spiezen
 - Saus:
 - 2 el Boter uit de koelkast
 - 2 scheut Marsala
 - 7 st Sjalotten

MEP

- Filet trancheren (in 16 plakken snijden)
- 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

- Vlees trancheren en de filets platteren
- Salie op de filets leggen
- de plak ham op de salie en dan het vlees rollen en met de prikker fixeren
- Doe een flinke scheut olie in een bakpan
Bak het vlees voorzichtig maar scherp a la minuut kort
- Scalopine 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