**Involtini di vitello**

kalfslapjes
Parmaham
mozzarella in schelletjes

zongedroogde tomaatjes
salie
peterselie
peper & zout

Leg de kalfslapjes tussen twee lagen plastiekfolie leggen en rol ze met de deegrol plat of gebruik er de vleeshamer voor. Verwijder de bovenste laag plastiek.

Kruid de bovenkant van de lapjes met peper en zout, bestrooi met gehakte salie en peterselie. Leg er een plak Parmaham op en dan de mozzarella. Rol dicht, sluit met een prikker en laat afgedekt opstijven in de koelkast.

Snijd de rol op schijven van 2 cm dik. Steek deze op spiesjes, afgewisseld met partjes gedroogde tomaat. Rooster onder de grill of op de barbecue.

**Foto**: de variant waarbij de lapjes niet versneden worden. Hier opgediend met pasta, gegrilde paprikareepjes en Parmezaan.