**Saltimbocca van kalfslapjes**

kalfslapjes
parmaham
salie

vloeiende bloem
witte wijn
olijfolie
boter
peper & zout

Sla de kalfslapjes plat met een vleeshamer. Kruid met peper en zout.

Leg daarop een sneetje parmaham en een blaadje salie. Plooi dicht, prik vast met een cocktailprikker en bestuif met vloeiende bloem.

Bak de lapjes in boter met een scheutje olijfolie. Giet er wat witte wijn bij en laat uitdampen. Dat alles in een tiental minuutjes.

Zeef de saus, monteer met een paar klontjes koude boter en giet ze op de borden over de lapjes.