

# Saltimbocca van kalfsvlees en Comté

- INGREDIENTEN 4 P.
- 500 g kalfslapjes
- 4 plakjes Comté
- 8 blaadjes salie
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 250 g Parijse champignons
- 2 eetlepels dragon, gehakt 1 dl witte wijn
- 2 dl runderbouillon sausbinder bruin

## BEREIDINGSWIJZE

- Klop het vlees lichtjes plat.  
Beleg elk lapje met de Comté, daarop een half sneetje ham en 2 blaadjes salie.  
Rol de lapjes op.  
Bak de rolletjes in een mengsel van boter en olie.  
Hou het vlees warm in de oven.  
Snij de champignons in dunne plakjes.  
Bak ze in de boter op een hoog vuur.  
Kruid met peper en zout en voeg op het laatste moment de dragon toe. Juist voor opdienen  
Blus de pan van het vlees met de witte wijn en voeg daarna de runderbouillon toe.  
Kook in tot saasdikte en kruid naar smaak. Bijbinden indien nodig. Schik de champignons en het vlees op warme borden en overgiet met de saus.
- Dien op met spaghetti.

-