

GIORG'IO BOLLO DI RABBIA

Il vero capo cuoco nudo



Uw dagelijkse kost

Zondag 27 april 2014

Saltimbocca alla Romana met tomatenrijst en venkelsalade

Ingrediënten 4 personen

Saltimbocca

4 kalfsfilet (schnitzel, oester, haas), 4 plakken prosciutto crudo (Parma, San Daniele of andere soort), 8 blaadjes verse salie uit de kruidentuin, 4 prikkers, glas droge witte wijn. P&Z en hoeveboter

Tomatenrijst

200 gram Pandan of Basmati rijst, 4 rijpe tomaten, 1 grote ui, 1 teen knoflook (Lautrec), water, P&Z, olijfolie en 75 gram geraspte Gruyère

Venkelsalade

1 mooie grote venkelknol, 2 el griekse yoghurt (10% vetgehalte), rasp van een biologische citroen, 1 el sap van die citroen, P&Z, 2 el (Griekse: lekker!) olijfolie, 1 bosje fijngehakte bladpeterselie en een handje rozijnen

Bereiding

Sla het kalfsvlees mals met de vleesklopper en draai de peper- en zoutmolen erover. Omwikkel met de prosciutto en prik aan weerskanten een blaadje salie vast met een houten prikker. Smelt de boter en bak de filet om en om bruin. Voeg de wijn toe en laat op laag vuur de wijn verdampen. Monteer nog even met een klontje boter en serveer.

Snipper de ui en laat minstens 20 minuten smelten in de olie in een pan met dikke bodem. De ontvelde tomaten van zaad ontdoen en in blokjes snijden (concasseren). Samen met de gehakte knoflook bij de ui doen en 10 minuten laten pruttelen. Nu de rijst toevoegen en even flink doorroeren. Water toevoegen (lees verpakking rijst) en P&Z uit de molen (zoals altijd..). Gaar koken zonder dat er vocht overblijft. Op het laatst de Gruyère erdoorheen roeren en eventueel nog een klontje boter voor een volle smaak en mooie glans.

De venkel schoonmaken (top eraf (loof bewaren), kont eraf, eventueel buitenste blad eraf) en dun schaven met een mandoline of handschaaf. Citroensap erdoorheen roeren. Dressing maken met de yoghurt, rasp, olijfolie, P&Z en peterselie. Door de venkelsalade scheppen samen met de rozijnen.

Ook lekker met Merguez!

Spero che trascorri una buona domenica....

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014