



Elvea, een feest uit Italië

Saltimbocca, linguine en tomatensaus



Ingredienten voor 4 Personen

8	dunne kalfslapjes
8 sneetjes	prosciutto
2 bollen	mozzarella
4 blaadjes	salie
2 blikken	ELVEA Cubetti Verse Basilicum
70 g	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1 theelepel	sambal
1 theelepel	suiker
3 takjes	tijm
3 takjes	oregano
0,50 dl	rode wijn
1 teentje	look
5 blaadjes	verse basilicum
500 g	linguine
	peper
	zout
2	ajunnen
scheuten	olijfolie

Bereiding

- Leg de kalfslapjes tussen plasticfolie en rol ze een beetje platter met een deegrol.
- Kruid de lapjes langs beide kanten met peper en zout. Beleg ze met een plakje ham, 1 schijfje mozzarella en een blaadje salie. Vouw de lapjes dicht en steek vast met een cocktailprikker.
- Bak de pakketjes rondom kort aan tot ze een mooie bruine kleur hebben. Haal ze uit de pan en dek af met aluminiumfolie. Houd warm.
- Pel en snipper de uien en de look. (Later wordt dit terug uit de saus gezeefd, het hoeft dus niet superfijn te zijn.) Verhit een scheutje olijfolie op matig vuur. Stoof de uisnippers en de look in de hete olijfolie. Roer regelmatig in de pot. Voeg er een schepje suiker en de geconcentreerde tomatenpuree bij. Druppel ook wat sambal in de pot, tenzij je geen licht-pikante saus wenst. Laat alles enkele minuten bakken. Roer regelmatig.
- Schenk er de rode wijn bij en laat het vocht voor een groot deel verdampen. Voeg de Cubetti Basilicum





Elvea, een feest uit Italië

toe.

- Knip de verse kruiden (tijm en oregano), spoel ze even onder stromend water en hak ze fijn. Verwijder eventuele taaie takjes. Strooi de fijne kruiden in de pot en laat de saus 10 minuten pruttelen op een zacht vuur.
- Mix de saus fijn met de staafmixer. Neem een tweede pot en plaats er een fijne zeef boven. Schep de saus met een pollepel in de zeef en druk er met de bodem van de lepel zoveel mogelijk saus doorheen. Gooi de droge pulp weg.
- Proef en voeg naar smaak peper en zout toe.
- Kook de linguine volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Warm de saltimbocca nog even op in de tomatensaus. Schik alles op het bord en werk af met blaadjes basilicum en een draai van de pepermolen.

