

## Saltimbocca en courgette met pecorino (voor twee personen)

### Wat heb je nodig?

2 kalfsoesters  
8 blaadjes salie  
1 courgette  
4 plakjes parmaham  
pecorino, geraspt  
400 gram verse tagliatelle  
grof zeezout  
versgemalen zwarte peper  
zout

Voor de tomatensaus:

7 a 8 tomaten  
4 a 5 el. passata (gezeefde tomaten)  
scheutje tomatenpulp-azijn (Oil & Vinegar) of rodewijnazijn  
olijfolie  
1 teen knoflook, fijngenhakt  
1/3 rode peper, fijngesneden  
1 el. gedroogde Italiaanse kruiden

### Wat moet je doen?

Snijd de courgette in de lengte in plakken van ca. ½ cm. dik en bestrooi ruim met zeezout.

Laat dit ca. 15 minuten staan, spoel af en dep de plakken droog.

Sla de kalfsoesters plat tussen twee vellen slagersfolie tot ze ca. 1 cm. dik zijn.

Leg 2 plakken parmaham op je werkblad en leg hier een kalfsoester op.

Bestrooi met peper en zout, beleg met 4 blaadjes salie en rol het vlees op.

Zet vast met een (houten) prikker (herhaal met de andere kalfsoester).

Halveer de tomaten, bestrijk de snijkanten met olijfolie en leg met de vleeskant, direct, op de barbecue. Sluit het deksel en grill ze in ca. 8 minuten tot ze mooi zacht zijn en zet apart.

Bestrijk de courgetteplakken met olijfolie en grill ze aan beide zijden tot ze mooi gekarameliseerd en zacht zijn.

Bestrooi de nog warme plakken courgette met wat peper en zout en geraspte pecorino.

Rol ze op en zet vast met een prikkertje en zet apart.

(Houd eventueel warm onder wat aluminiumfolie).

Verhit in een skillet wat olijfolie en bak hierin de knoflook en de rode peper even aan.

Doe de gegrilde tomaten en de passata erbij.

Breng op smaak met de Italiaanse kruiden, azijn, peper en zout en laat ca. 1 minuut doorkoken.

Mix met een staafmixer tot een wat gladdere saus en zet apart.

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Besmeer het kalfsvlees met olijfolie en leg de rolletjes op een dichte gietijzeren grilplaat, op het direct deel van je kamado.

Sluit het deksel en gaar ze ca. 6 minuten (draai de rolletjes 4x na 1 ½ minuut om).

Laat ze dan nog even indirect nagaren.

Laat even rusten, haal de prikker eruit en snijd het vlees schuin doormidden.

Schep wat tomatensaus op een bord en leg hierop de tagliatelle en het vlees.

Leg de rolletjes courgette erbij en bestrooi met nog wat gemalen zwarte peper en pecorino.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)