**Saltimbocca met radijssalade**

**Ingrediënten:**

2 biologische eieren

1 kleine bloemkool

zout

5 el biologische volle melk

1 bosje radijsjes

1 kleine jong kropje sla

6 el Balsamico di Modena

peper

bruine rietsuiker

8 el Olijfolie

4 kalfsoesters of platte schnitzels (elk ca. 150 g)

4,5 takje salie

5 plak(ken) Prosciutto (parmaham)

Houten prikkertjes

**Bereiding:**

1. Kook de eieren hard en zet ze koud. Pel je de schaal eraf en snijd je de eieren in blokjes.
2. Maak nu de roosjes van de bloemkool los van de stengel en was ze.
3. Kook in gezouten water en melk  in ongeveer 5-6 minuten, giet af en laat  afkoelen.
4. Snijd de radijsjes in plakjes en pluk de slablaadjes. Meng beide met eieren en bloemkool.
5. Meng de balsamico met zout, peper en suiker, voeg geleidelijk 6 eetlepels olie toe.
6. Meng de vinaigrette met de ingrediënten van de salade en laat op smaak komen.
7. Snij het vlees in tweeën of drieën, afhankelijk van de grootte,  bestrooi met zout en peper.
8. Pluk of snij de salie in kleine stukjes.
9. Bestrooi het vlees met 1 salieblad en 1/2 plak ham en speld ze vast met kleine prikkertjes.
10. Verhit 1 eetlepel olie in twee gecoate pannen. Bak de saltimbocca 3-4 minuten zachtjes.
11. Kruid de salade en serveer met de saltimbocca.