

Saltimbocca

Saltimbocca med salvie og parmaskinke, klassisk italiener, som laves med kalveschnitzel.

Grønsager og lune Sicilianske landboller er selvsagt tilbehør.

Til 4 personer :

*4 stk. kalveschnitzel (meget tynde)
ca. 600 g.*

8 tynde skiver parmaskinke

8 store friske salvieblade

1 spsk. smør + 1 spsk. olivenolie

salt, friskkværnet peber

2 dl tør hvidvin

25 g smør

Tilbehør :

4 stk. julesalat

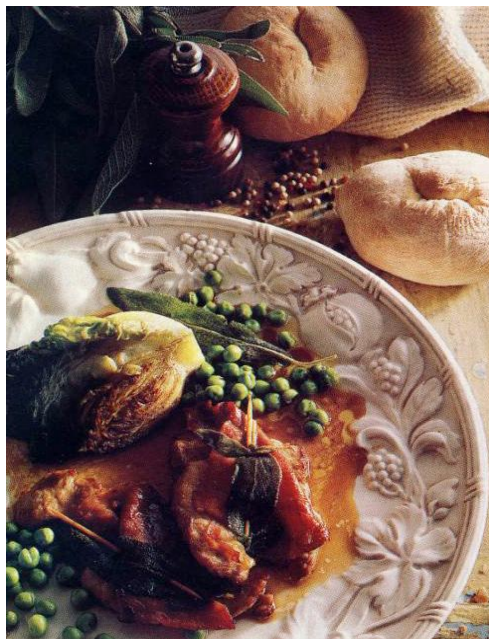
*(eller anden
form for salat)*

25 g smør

150-200 g

fine ærter

salt, peber



Kødskiverne bankes flade med bagsiden af hånden.

En skive skinke og et salvieblad lægges på hver og fastgøres med en tandstik.

Kødet steges på en varm pande i smør og olivenolie ca. 2-3 minutter på hver side.

Der krydres med salt og peber, kødet tages op og holdes varmt.

Sauce:

Stegeskyen tilsættes vinen, koges op og smørret piskes i.

Tilbehør

Salaten ristes i smør, ærterne tilsættes, krydres med salt og peber, og det hele braiserer under låg.

Kødet serveres med saucen, salaten og lune Sicilianske landboller.