

Saltimbocca



Når man står med nogle skiver mør kalvefilet eller inderlår, og ikke lige synes at det skal blive til wienersnitzel (igen), så prøv den romersk saltimbocca. Saltimbocca betyder ”springer ind i munden”, og ja, det smager fantastisk, og er ikke svært at lave.

Til 4 personer skal man bruge:

100 g parmaskinke (eller anden god lufttørret skinke)

500 g mørt kalveinderlår eller filet, i tynde skiver

friske salvieblade

1-2 dl tør hvidvin

smør

Bank kødet lidt ud, og læg den lufttørrede skinke på. Det behøver ikke at være de store fine skiver, så hvis man har købt en kvart eller halv parmaskinke, kan man få brugt skiverne fra ”den tynde ende” her.

Herpå lægges salvieblad, og kødet foldes sammen og lukkes med en cocktailpind eller kødnål, som vist på billedet. Krydres med salt og peber, og drysses let med mel.

Steges gyldenbrunt på begge sider i smør ved stærk varme. Hæld vinen ved og kog til den er dampet af. Der skal bare blive en smule sauce til kødet.

Fjern cocktailpindene og server. I Italien vil der normalt ikke være tilbehør til, men vi vil jo gerne have lidt grønt til kødet. Ærter klæder retten og et par nye kartofler eller, som her på billedet, tændstikkartofler, er lækkert.

Køkkenskriveren