Middag

Saltimbocca på innanlår

Saltimbocca är en fantastisk rätt gjord på innanlår. Namnet betyder ”Hoppa in i munnen” vilket inte är konstigt med tanke på hur gott det är. Den tillagas i ugn med bland annat salvia och vitt vin. Den serveras med fördel tillsammans med bagarpotatis, receptet till det hittar du på vår hemsida.

4 portioner
Tillagningstid ca 45 min

Ingredienser

- 4 skivor kalvinnanlår (på 150 g vardera)
- 4 msk extra virgin olivolja
- 4 skivor parmaskinka
- 8 blad färsk salvia
- 1 dl torrt vitt vin
- salt
- svartpeppar

Gör såhär

1. Häll oljan i en stor stekpanna. Lägg i köttskivorna när oljan är ordentligt varm. Stek dem cirka 2 minuter på varje sida på medelhög värme. Lägg två salviablad på varje köttskiva. Salta och peppra. Var försiktig med saltet eftersom skinkan också är salt. Täck sedan över varje köttskiva med en skinkskiva.

2. Höj därefter värmen till max och häll över det vita vinet och låt det koka in. Lägg på lock under cirka 2 minuter. Lyft på locket för att titta till det hela.

3. Vinet har nu gjort skinkskivorna vågiga och lite hoprullade. Oljan och vinet kommer att ha blandats till en sås. När detta skett är rätten färdig att serveras.

4. Njut!