

Italiensk Saltimbucca (4 pers)

Kødet

8 tynde skiver kalveinderlår a´ ca. 75 g

8 store friske salvieblade

8 skiver Kødsnedkerens hjemmelavede spegeskinke

Smør og olivenolie til stegning

Salt og friskkværnet peber

1½ dl marsala eller tør hvidvin

8 cocktailpinde (eller kødnåle)



Bank kødet lidt med håndroden. Læg 1 skive spegeskinke og 1 salvieblad på hver kødskive. Fold herefter hver kødskive sammen på midten, og fastgør den med en cocktailpind, så den ikke åbner sig under stegningen.

Opvarm smør og olie på en stegepande, og steg kødet på begge sider ved stærk varme i ca. 1 minut på hver side. Krydr med salt og peber.

Hæld marsala eller hvidvin ved, og steg videre, til det næsten er fordampet.

Server kødet med en lækker salat samt kurvebrød fra restaurant Gilleleje havn!



Velbekomme!