KÖTT

Saltimbocca med klyftpotatis

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Oxrulader på italienska. Saltimbocca är italiensk husmanskost när den är som bäst. Salvia, prosciutto och vitt vin i en självklar förening.

INGREDIENSER

8 tunna skivor kalvinnanlår, ca 400 g
salt och svartpeppar
16 skivor prosciutto
0.5 kruka salvia
2 msk olivolja
50 g smör
2 dl torrt vitt vin
Klyftpotatis
1 kg fast potatis
75 g smält smör eller ¾ dl olivolja
salt och svartpeppar
ev. färsk timjan eller rosmarin

Servering

smörfrästa spenatblad

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 250°.
2. Börja med klyftpotatisen. Skölj och borsta potatisen väl. Skär den i klyftor, med eller utan skal. Lägg klyftorna i en långpanna, häll över smör eller olivolja och strö på salt och peppar och eventuellt färska örter. Vänd runt så att all potatis får fett och kryddor på sig.
3. Stek potatisklyftorna mitt i ugnen i 20?25 minuter tills de fått fin färg och är mjuka. Vänd runt några gånger under tiden.
4. Banka ut köttskivorna mellan plastfolie tills de är cirka 2 mm tjocka. Salta och peppra dem på båda sidor.
5. Lägg två prosciuttoskivor och några salviablad på varje köttbit, vik ihop dem och sätt i en tandpetare så att de håller ihop.
6. Hetta upp olja och smör i en stekpanna och stek köttet i 1 ½?2 minuter på varje sida. Lägg inte i alla skivor på en gång utan stek i omgångar. Ta upp köttet och lägg det på ett fat.
7. Häll vinet i stekpannan och låt koka upp. Lägg ner köttet och låt puttra i 2?3 minuter eller tills hälften av vätskan återstår.
8. Servera saltimboccan med klyftpotatisen och smörfrästa spenatblad.