



Saltimbocca med klyftpotatis

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



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 $\frac{3}{4}$ dl olivolja
salt och svartpeppar
ev. färsk timjan eller rosmarin

Servering

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 salviablاد 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.