



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer)

Saltimbocca med grov mos og hvidvinssauce



Marts 2022

Ingredienser

400 gr kalvefilet
200 gr gulerødder
4 skiver parmaskinke
Frisk salvie
Olivenolie og smør
Salt/peber
Sauce
1,5 dl hvidvin
Fedt fra panden efter stegning
2 dl piskefløde
2 dl vand
2 spsk mel
Salt/peber
Mos
500 gr kartofler
50 gr smør
1,5 dl mælk
Salt/peber

1. Start med at duppe dine kalvefileter tørre med køkkenrulle. Del dine kalvefileter i 2. Læg et stykke husholdningsfilm [eller brug frysepose] over dem på et skærebræt og bank dem godt flade. Læg nu et stykke parmaskinke og salvie på den ene side af kalvefileten og fastgør med enten tandstikker eller kødnåle, så det holdes på plads under stegning. Pudr den side, som ikke har parmaskinken fastgjort ganske let med en smule hvedemel. Varm smør og olie op på panden. Kom gerne nogle kviste salvie ved.
2. Steg først siden med parmaskinke i 2 minutter, vend og steg yderligere 2 minutter.
3. Tag dem af panden. Fjern salvie, hvis du har tilsat ekstra på panden.
4. Skræl og skær kartofler i små stykker. Skræl gulerødder og skær dem i skrå skiver. Kog dem godt møre, uden salt, i 20 minutter. Tag gulerødderne op. Mos kartoflerne med en kartoffelstøder og tilsæt mælken lidt efter lidt. Slut af med at tilsætte smør og rør godt. Smag til med salt og peber.
5. Nu til sauce. Hæld hvidvin på panden og lad det simre. Tilsæt dernæst meljævning lavet af vandet og melet, piskefløde og smag til med salt og peber. Anret med mos, gulerødder og kød på toppen.
6. Tip! Du kan også servere nye ovnbagte kartofler til - hvis de er i sæson.
7. Velbekomme og salut!

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE