

Saltimbocca broilerista

Salvialla ja Prosciutto-kinkulla höystetyn saltimboccan nimi tulee italian sanoista saltare eli hypätä ja bocca eli suu.



AINEKSET:

- 600-800 g ohuita broilerileikkeitä
- 8 siivua ilmakuivattua kinkkua eli prosciuttoa
- 8 salvianlehteä
- 2 rkl oliiviöljyä
- 50 g voita
- 1 1/2 dl valkoviiniä tai marsalaa



KANA KALKKUNA



4 HLÖ



15-30 MIN

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Leikkaa liha kahdeksaksi leikkeeksi. Pane leikkeet kahden voipaperin väliin ja nuiji puolen sentin paksuisiksi. Ohuet broilerileikkeet ovat käyttövalmiita sellaisenaan. Suolaa ja pippuroi. Aseta kullekin leikkeelle kinkкусиivu ja salvianlehti ja kiinnitä ne hammastikulla lihaan.
- 2** Kuumenna voin ja öljyn seos pannulla ja kypsennä leikkeitä kinkkupuoli ylöspäin keskilämmöllä 2–3 minuuttia. Käännä ne sitten ja kypsennä vielä kinkkupuolta pieni hetki.
- 3** Kaada öljy pannulta ja lisää viini. Kiehuta nesteen määrä puoleen kovalla lämmöllä ja raaputa pannun pohjalta makupalat mukaan. Lisää loppu voi, maista ja mausta.
- 4** Poista tikut ja valele kastike leikkeiden päälle juuri ennen tarjoilua. Tarjoa vihreiden papujen kanssa.

Resepti

Ruokatoimittaja Tiina Rantanen