

Oppskrift

# Saltimbocca alla Romana med salvie, Tronfjellskinke og risotto



1

Kalvesnitzel

Krydre Gilde Kalv Snitzel med salt og pepper. Legg Tronfjellskinke og salvieblader på hvert stykke, fest med tannpirker. Varm olje og smør i panne og stek saltimbocca i ca. 2 minutter med skinkesiden ned, snu og stek 1,5 minutt på andre siden. Legg til side. Sprøstek resten av salviebladene og legg over på kjøkkenpapir.

Finhakk sjalottløk og surr i stekepannen, tilsett hvitvin og kok inn til halv mengde. Tilsett kalvefond og reduser til halvparten. Skru ned varmen, visp inn smør. Smak til med sitronsaft, salt og pepper. Legg kjøttet tilbake i den varme sausen rett før servering.

## 2

### Risotto

Varm olivenolje i en vid kjele på middels varme. Fres løk til den er myk og blank uten å ta farge. Ha i ris og rør godt i 1–2 minutter til kornene er blanke.

Spe med varm kraft litt etter litt mens du rører jevnlig. La væsken koke nesten inn mellom hver gang før ny væske tilsettes. Spe med mer kokende vann ved behov. Fortsett til risen er mør med litt tyggemotstand, ca. 18–20 minutter. Trekk kjelen av varmen. Rør inn smør og parmesan. Smak til med salt og pepper. Vend inn finhakket persille rett før servering.

## 3

### Servering

Server Saltimbocca alla Romana med ekstra sprøstekt salvie, sitronbåter og risotto.

## Produkter i denne oppskriften

Kalv Snitzel 150g Fryst Pk



Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



## Ingredienser

### Saltimbocca

Gilde Kalv Snitzel u/panering	10 stk
Tronfjell velhengt spekeskinke	10 skiver
Salvieblader	15 g
Salt og pepper	
Olivenolje	25 ml
Smør	50 g
Sjalottløk	250 g

## Saltimbocca

## Risotto

### Til servering

Tørr hvitvin	3 dl
Kalvefond	3 dl
Kaldt smør i terninger	200 g
Sitronsaft	12 ml

## Risotto

Risottoris (arborio eller carnaoli)	800 g
Varm kraft	1 liter
Kokende vann	5 dl
Gul løk, finhakket	200 g
Smør	100 g
Olivenolje	1,5 dl
Revet parmesan	150 g
Salt	10 g
Sort pepper	5 g
Persille, finhakket	10 g

### Til servering

Sitronbåter	10 stk
-------------	--------