Kalkun saltimbocca og smørstegte rodfrugter

Opskrift til 3-4 personer

En lidt anderledes, men virkelig lækker og nem måde at tilberede sin kylling på. Serveres sammen med smørstegte rodfrugter

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Kalkun saltimbocca

- 350 g kalkunschnitzler eller kylling, du kan både bruge kyllingebryst eller inderfilet
- salt, peber
- 1/2 æble
- en håndfuld salvieblade
- 4-5 skiver lufttørret skinke
- 1 god spsk. smør eller 2 spsk. olie
- 1 dl æblemost

Smørstegte rodfrugter

- 300 g persillerødder eller pastinak
- 200 g gulerødder
- 1 løg
- 1-2 spsk. smør
- salt og peber
- 1 dl vand
- 1/2 æble

Sådan gør du

Kalkun saltimbocca

1. Start med at banke dit kød fladt, jeg lægger et stykke bagepapir på et skærebræt, efterfulgt af kylling / kalkun og så et stykke bagepapir over igen (for at undgå opvask). Så banker jeg med en kagerulle, så kødet bliver flat. Af med bagepapiret og drys med salt og peber
2. Skær æblet i tynde skiver og kom et par skiver på hver stykke
3. Kom et par blade salvie på og svøb skinken omkring.
4. Kom smør (eller olie) på en pande og giv kødet 2 minutters tid på hver side ved ret høj varme

5. Hæld æblemost (eller juice) ved og lad dem simre i dette i 10 minutters tid, vend dem efter 5 minutter
6. Server kalkunschnitzlerne sammen med rodfrugterne og lidt ekstra frisk salvie.

Smørstegte rodfrugter

- Skær rodfrugterne og løg i strimler/ både
- Kom smør på en wokpande og vend rodfrugterne her i og drys med salt og peber
- Når de er vendt rundt i smørret og let brunede, tilsættes vandet. Kom et låg på og lad dem simre i 10-15 minutter
- Inden servering af rodfrugterne, kommes de sidste skiver æble ved og der vendes rundt i et minuts tid inden servering