

Minutfilet - saltimbocca

Ingredienser

4 stk Danpo Minutfilet
1 pk. Parma skinke
1 bdt. Salvie
4 gulerødder
1 squash
500g frosset spinat
Revet ost
Salt og peber, olie
4 stk. gulerødder – i tern
1 selleri/bladselleri - i tern
2 fed hvidløg
4 stk. tomater i tern
2 dl hvidvin
1 bouillonterning/kylling
400g båndpasta
1 bundt persille

Tilberedning

Læg minutfilet fladt ud. Læg salvieblade på fileten, krydr med salt og peber og læg en skive parmaskinke omkring. Steg fileterne ved mellemvarme på begge sider – ca. 2-3 min. på hver side.

Sauter gulerødder og bladselleri i olie. Tilsæt hakket hvidløg, tomat og hvidvin. Rør det sammen og lad det koge ned. Tilsæt 3 dl vand og 1 bouillonterning. Lad det koge i ca. 10 minutter. Kog pasta mør. Vend det kort i smør/olie på en pande og tilsæt persille og groft salt.

