

Saltimbocca frikadeller med peberfrugtpuré

Mandag 5. januar 2015

Ingredienser

Peberfrugtpuré

3 røde peberfrugter
2 tsk. fintrevet limeskal
1 spsk. friskpresset limesaft
 $\frac{3}{4}$ tsk. groft salt
friskkværnet peber

Frikadeller

400 g hakket svinekød (ca. 6% fedt)
200 g mosede, kogte kartofler
1 spsk. finthakkede friske salvieblade
1½ tsk. groft salt
friskkværnet peber
4 store skiver parma skinke
25 gr. smør

Tomatsalat

250 gr. cherrytomater i halve
2 tsk. finthakkede friske timianblade
2 spsk. fint strimlet forårsløg

Fremgangsmåde

Peberfrugtpuré

Skær peberfrugterne i kvarte, fjern stilken og rens for "vægge" og frø. Læg de kvarte peberfrugter - med skindsiden opad - på en plade med bagepapir. Grill dem øverst i ovnen. Tag peberfrugterne ud, læg et stykke alufolie og et viskestykke over og lad dem trække på køkkenbordet i ca. 10 min. Træk skindet af peberfrugterne og hak dem fint i en hurtighakker eller med en kniv. Bland de hakkede peberfrugter med limeskal, -saft, salt og peber. Stil puréen tildækket i køleskabet i mindst 15 min. Smag til.

Frikadeller

Bland det hakkede kød med de mosede kartofler, salvie, salt og peber. Form farsen til 8 aflange frikadeller. Del skinkeskiverne på midten og rul en halv skive skinke om hver frikadeller. Lad smørret blive gyldent i en sauterpande og brun frikadellerne ca. 1 min. på 3 sider (ca. 3 min. i alt). Steg frikadellerne ved svag varme og under låg i ca. 8 min. Tag frikadellerne op og hold dem varme.

Tomatsalat

Anret tomaterne i et fad, lidt friskkværnet peber, og bland timian og fintsnittet forårsløg i tomaterne.

Serveres med brød eller ris.