

# Kyllinsalttimbocca

## Mandag 15. Januar 2018

### Ingredienser

6 kyllingefileter mellemstore  
12 store og flotte salvieblade  
3 banan skalotteløg  
3 fed hvidløg  
3 dl god tør hvidvin  
2 dl hønsebouillon/vand/ bouillion  
50 g iskoldt smør  
½ dl olivenolie til stegning  
Friskkværnet peber og salt  
6 træsplyd

### Hasselback kartofler

12 kartofler  
Olie/smør  
Salt, peber  
Rasp, evt. paprika  
  
500 gr. Grønne druer uden sten  
75 gr. Mandler  
Lidt smør til stegning

### Fremgangsmåde.

Del hver af kyllingefileterne i to dele på den flade side så du får seks lige store flade stykker kyllingefilet. Krydr med peber og kom 2 salvieblade på hver filet og en skive skinke.

Fold hver filet sammen på den brede led og hold saltimboccaen sammen med et træsplyd Kom lidt olivenolie på en varm pande og brun kyllinge saltimboccaen godt af på begge sider.

Pil imens skalotteløg og hvidløg og del skalotteløget i to. Skær begge dele i tynde skiver og skær også hvidløget i tynde skiver.

Tilsæt begge slags løg til panden og skru ned for varmen til lidt under medium. Lad løgene simre sammen med kyllingen til de er blevet bløde, lækre og gennemsigtige, så hældes hvidvin ved, lad den simre ind til cirka halvdelen er tilbage og tilsæt så hønsebouillon.

Nu skal væden igen simre ind, til halvdelen er tilbage.

Krydr kød og sauce med lidt friskkværnet peber og et nip salt imens det simrer på den varme pande. Monter til sidst saucen med den iskolde smør, husk at skære den i små tern, så går monteringen bedre

Kartflerne, skrælles, snittes på tværs.

Smøres med smør ller olie. Drysses med salt, peber, rasp og evt. paprika.

Steges i ovnen v. 200 grader til de er møre ca. 30-40 minutter.

Rist mandler og druer på en pande for sig selv. Hæld det over kyllingen ved servering.