

Ingredienser:

4 skinkeschnitzler af inderlår (ca. 7-8 mm tykke)
6 tynde skiver bacon
ca. 40 g revet parmesan ost
Revet skal af ¼ citron
1-2 fed finthakket hvidløg
2 spsk. finthakket basilikum (evt. 1 spsk. tørret)
Extra jomfru olivenolie
Groft havsalt og peber

Tilberedning:

1. I en lille skål blandes ost, revet citronskal, hvidløg, basilikum og lidt havsalt med lidt olivenolie
2. Dup kødet tørt med køkkenrulle
3. Bred de blandede ingredienser ud på 2 stykker kød, krydr med salt og peber efter din egen smag. Læg nu de 2 sidste stykker kød ovenpå, tryk det let sammen og vikl 3 stykker bacon om hvert par stykker kød.
4. Pensl med lidt olivenolie før og under stegningen
5. "Pakkerne" grilles ca. 5 min. på hver side, eller til de er gennemstegte
6. "Pakkerne" kan også steges i ovnen ca. 25 min. ved 225° eller til de er gennemstegte

Tilbehør:

Hvad man kan lide. Kartoffelbåde, pommes frites, pasta, eller ?? med eller uden en sauce man kan lide

Skinkeschnitzler m/bacon og ost

(2 personer)



her vist med pasta/persille og grøn squash