



**De fyldte kyllingbrystfileter er inspireret af den italienske klassiker saltimbocca. Her får du opskriften på italiensk kylling med parmaskinke**

**DET SKAL DU BRUGE:**

**Kylling:**

120 g parmaskinke  
1 håndfuld salvie  
1 dl hvedemel  
Salt og peber  
4 spsk. smør  
1 spsk. olivenolie  
1 dl hvidvin

**Salat:**

50 g rucola  
1 spsk. olivenolie  
1 spsk. balsamicoeddike  
Salt og peber  
25 g parmesan  
10 kapersbær

**Til servering:**

1 flute

**SÅDAN SKAL DU GØRE:**

Bank kyllingbrystfileterne, så de er 1 cm tykke, f.eks. ved at lægge et stykke husholdningsfilm over og banke dem ud med en kagerulle eller kødhammer. Del hver kyllingbrystfilet i to stykker. Læg et stykke parmaskinke på hvert stykke, og placér et salvieblad ovenpå. Fæstn det til kødet med en tandstikker. Bland mel med salt og peber, og vend undersiden af kødet, hvor der ikke sidder parmaskinke, i melblandingen. Smelt halvdelen af smørret og al olien på en pande. Steg først kødet 1 minut på siden med parmaskinke og salvie, og vend det, og steg det yderligere et par minutter på den anden side. Hæld hvidvin på panden, og lad det simre i 5 minutter. Tag kødet af panden, og tilsæt resten af smørret. Kog væsken ind til en sauce. Drys et par hakkede salvieblade i, og smag til med salt og peber.

Salat: Skyl og tør rucolasalaten, og vend den med olivenolie, balsamicoeddike, salt og peber. Riv parmesanosten groft, og fordel den over salaten sammen med kapersbær.

Servering: Servér kylling og salat med lunt flute og et godt glas vin.