

# **Saltimbocca look-a-like. (Gjør i hvertfall ikke hverdagsangsten verre..)**

Ja, for hverdagsangsten har krøpet inn i Bollefruas liv. Og tøysete er det, for jeg har hatt en lang og fin ferie og jeg liker jobben min skikkelig godt, så det er ikke noe synd på meg. Jeg liker til og med rutiner! Likevel.. En uro, et ønske om at ingenting skal endre seg.. Oh well. Jeg lagde en skikkelig god middag i dag og har du hverdagsangst som meg, trenger du i allefall ikke lure på hva du skal ha til middag. En ting mindre å bekymre seg for!



## **“Saltimbocca”**

To kyllingfileter, banket litt flate med feks en kjevle

Skall av en liten sitron (kun det gule), finrevet

En god håndfull fersk timian, finhakket

ca 50g parmesan, finrevet

To skiver serranoskinke

Olje, smør, salt, pepper

Båndspagetti

Grønn salat

Bland parmesan, sitronskall og timian i en skål.



Bank kyllingfiletene litt flate og dekk med osteblandingen, legg en skive serranoskinke på toppen og fest evt med tannpirkere. (Det er i såfall bare for å lettere få flyttet den over i pannen når du skal steke den, for osten fester skinken og kyllingen sammen når du steker den).



Stek fileten med skinkesiden ned i litt olje og smør på ganske høy varme i ca to minutter. Snu og stek videre på litt lavere varme i fem minutter.



Jeg kokte båndspagetti som jeg hadde litt digg tomatpesto (Oliviers og co) oppi, også lagde jeg en enkel grønn salat til. Ideen fikk jeg fra [Monicas Matverden](#).

