

# Rödtunga Saltimbocca

## Ingredienser

800 gr filéer av rödtunga  
50 g mycket tunna skivor torkad skinka, t ex parmaskinka  
40 g pecorino ost  
0.5 tsk salt

### Skummande grönärtsås:

0.5 st gul lök  
1 msk smör  
125 g gröna ärter  
2 dl hönsbuljong  
0.5 dl grädde  
2 msk vitt vin  
1 msk hackad mynta  
salt och peppar  
Garnering: myntablåd

Gör så här

Eftersom fisken går så fort i ugnen är det bäst att börja med såsen som kan förberedas ända fram till sista mixningen.

1. Skala och finhacka löken.
2. Låt den svettas i smöret några minuter i en kastrull.
3. Tillsätt ärter och buljong och låt det koka upp.
4. Tillsätt grädde och vin och koka upp igen.
5. Tillsätt myntan och smaka av med salt och peppar.
6. Mixa och sila såsen.
7. Fördela skinka, ost och myntablåd på fiskfiléerna.
8. Kanske behöver skinkskivorna delas. (Skinksmaken kan lätt bli dominant.)
9. Rulla samman och lägg i en ugnsfast form.
10. Så här långt går det bra att förbereda och ställa i kylan.
11. Strö salt över rullarna.
12. Använd full ånga och beräkna 5–10 minuter från det att ugnen är varm.
13. Hur lång tid det tar beror på hur tjocka rullarna är.
14. Precis före serveringen värms såsen och mixas igen för att få till skummet.
15. Garnera med myntablåd. Servera med Pilaffris.