



Beskrivelse

Bank schnitzlerne tynde med en kødhammer. Dup kødet tørt med køkkenrulle. Smør et lag sennep på schnitzlerne. Læg 3 skiver røget filet på hver schnitzel og drys med basilikum, peber og evt. lidt salt. Rul dem sammen og sæt kødnåle i. Brun rullerne på alle sider i olien. Hæld 1 dl vand ved og steg kødet under låg ved svag varme i 10 minutter. Tag rullerne op. Jævn skyen til sauce og smag den til. Fjern kødnålene og skær rullerne i tynde skiver.

Ingredienser

4 skinkeschnitzler, ca. 500 g

1 spsk. dijonsennep

12 skiver røget filet

1 spsk. frisk eller 1 ts. tørret basilikum

salt

peber

1 spsk. olie

1 dl vand

sovsejævner

Tilbehør: Pasta med smørdampede
grøntsager