

## Ostfyllt kalvinnanlår med citronslungad pasta (4 pers.)

400 gram tunt skivat kalv- eller nöttinnanlår  
150 gram taleggioost ( eller brie)  
12 färsk salviablad  
2 msk smör  
Tandpetare  
2 krm svartpeppar  
½ tsk salt

Banka ut köttskivorna så de blir som lövbiff. Är de för stora, dela dem. Lägg en skiva ost och salviablad på ena halvan av köttskivorna och dubbelvik dem. Tryck ihop runt kanten och fäst i änden med en tandpetare. Peppra och ställ kallt fram till stekningen. Hetta upp en stekpanna med smöret. Salta köttet och stek det snabbt på båda sidor i mycket het panna.

## Pinjenötsströssel

50 gram pinjenötter  
1 citron, rivet skal  
½ dl hackad bladpersilja  
1 dl riven pecorinoost eller parmesanost  
1 pressad vitlöksklyfta

Rosta pinjenötterna i torr stekpanna under omrörning. Låt svalna. Blanda dem med citronskal, persilja, ost och vitlök.

## Citronslungad pasta

200 gram pasta papardelle

1 stor morot

1 liten squash

½ dl olivolja

½ dl pressad citron

Skala moroten. Hyvla den och squashen i tunna band med potatisskalare.

Koka pastan. När den är färdigkokt, vänd ner grönsaksstrimlorna.

Ge den ett uppkok och sila upp.

Häll olivolja och citronsaft i grytan och vänd ner pastan och grönsaksbanden.

Håll pastan varm.

## Servering

Lägg upp köttet på varma tallrikar och grönsakspastan bredvid.

Strö över pinjenötsströssel.