



## Ostfyllt kalvinnanlår med citronslungad pasta

Ingredienser 4 personer

400 g innanlår, kalv- eller nöt (lövbiff)

150 g taleggioost, (eller brie)

12 st salviablåd, färska

2 msk smör

1 paket tandpetare

2 krm svartpeppar

0,5 tsk salt

### Pinjenötsströssel

50 g pinjenötter

1 st citron, rivet skal

0,5 dl bladpersilja, hackad

1 dl parmesanost, riven eller pecorino orino

1 st vitlöksklyfta, pressad

### Citronslungad pasta

400 g pasta, papardelle

1 st morot, stor

1 st squash, liten

0,5 dl olivolja

0,5 dl citron, pressad

## Tillagning: Ostfyllt kalvinnanlår med citronslungad pasta

---

Den mjuka ostfyllningen håller sig på plats under stekningen om du kyler de dubbelvikta portionsbitarna en stund innan stekningen.

1. Är köttskivorna stora, klyv dem. Lägg en skiva ost och ett salviablod på ena halvan av köttskivorna och dubbelvik dem. Tryck ihop runt kanten och fäst i änden med en tandpetare. Peppra och ställ kallt.

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

3. Till pastan: Skala moroten. Hyvla den och squashen i tunna band med potatisskalare.

4. Koka pastan. När den är färdigkokt, vänd ner grönsaksstrimlorna, ge den ett uppkok och sila upp.

5. Häll olivolja och citronsaft i grytan och vänd ner pastan och grönsaksbanden. Håll pastan varm.

6. Hetta upp en stekpanna med smöret. Salta köttet och stek det snabbt på båda sidor i mycket het panna.

7. Lägg upp köttet på varma tallrikar, strö över pinjenötsströssel och servera grönsakspastan till. Ställ fram svartpepparkvarnen och en flaska god olivolja och låt var och ge lite extra till sin portion.