

Recept 11. Bavaria Blu kotletter

Sverige är det land i Europa där befolkningen förmodligen äter minst kalvkött. Populariteten för kalv har dock ökat något de senare åren främst tack vare den genomslagskraft det italienska köket fått.

Vad kan vara mer typiskt för det italienska köket än kalvkotletter, basilika, olja och bandspagetti. Ett grundtema som kan varieras hur mycket som helst. Här nedan visar jag min variant som den skapades i mitten på 1990:talet

Chianti är en självklarhet att dricka både under matlagningen som vid själva förtäringen.

Ingredienser för 4 personer:

8 st kalvkotletter
1 paket Bavaria Blu
2 dl vitt vin
Färsk basilika
Timjan
Olja
Salt och grovmalen svartpeppar

Till detta serveras en tomatsallad baserad på skivade bifftomater, lök i skivor, hackade persilja, 1 pressad vitlök, 1 halv pressad citron, lite olja, salt och peppar samt nykokt bandspagetti.

Bryn kotletterna i olja. Krydda med salt, peppar och timjan. När kotletterna är vackert brynta lägg över på ett ugnssäkert fat. Häll i vinet i stekpannan och vispa Upp. Häll skyn över kotletterna och skär osten i bitar och fördela över kot-letterna. Sätt in i 175 graders ugn och servera när osten smält och börjat få lite färg. Garnera rikligt med färska basilikablåd.

Vill man göra denna rätt i samband med att man bjuder hem ett par på middag passar det väldigt bra att servera italienska kallskurna rökta korvar till förrätt och Chantivinet blir både kockvin, drink, dryck till förrätten och till huvudrätten.