

Recept 2. Falsk Schweitersnitzel(Cordon Blue)

Denna matinnovation om till en jul när vi (Lena och Peter) hade mycket skinka över och var trötta på julen och vill äta något annat. Jag använde då skinka, men har över åren förädlad rätten att använda skinkstek som jag bankar ut till stora bitar. Men fortfarande är det en tradition hos oss att 5: e dagen efter julafton att tillreda en falsk Cordon Blue med resten av julsinkan. Prova också det någon gång.

Använder ni recepten nedan som är baserad på skinkstek kan jag garantera att tex en familjemiddag blir mycket lyckad.

Ingredienser för 8 personer:

1.5 kg skinkstek uppskuren i 6 bitar
200 g rökt skinka
Cheddarost
Ströbröd
Vetemjöl
100 g smör att steka i
Salt och svartpeppar

Till detta serveras tex tysk potatissallad bestående av kall kokt potatis skurna i små tärningar, olja, vinäger, svartpeppar, salt, 1 halv hackad purjolök, ett finhackat äpple, 30 kapris och 1 msk socker.

Till garnering grönsallad, hackad persilja och tomater.

Kokta gröna ärtor och potatismos är ett annat enklare alternativ.

Tillredningen börjar med att man bankar ut skinksteksbitar till (i par 6 st kongruenta bitar dvs 3 matchande par) ca en halv centimeters tjocklek. Matcha sedan 3 par. Vispa äggen noga. Pensla alla skinksteksbitar med ägg. På tre av dem lägg på några skivor ost. Pensla på osten med ägg. Lägg på den rökt skinka ca 2 till tre skivor per bit. Pensla skinkan med ägg. Lägg på ytterligare 2 till skivor ost. Pensla på osten och lägg på den skinkbit som är ”maken”.

Tag nu ett stort fat och häll på strömjöl ”vaska” så strömjölet är jämt fördelat. Tag därefter ytterligare ett stort fat och häll på ströbröd. Gör samma manöver som med vetemjölet.

Lägg nu på den första snitzeln på vetemjölet och tryck till lite och vänd. Pensla sedan med ägg på överdelen. Lägg sedan över med överdelen nedåt i ströbrödet. Tryck till och vänd. Pensla nu ovansidan och vänd ned i strömjölet.

Fortsätt sedan så med alla snitzlarna och flytta efter hand till ny stor tallrik. Därefter bryn smör i en stekpanna. Du kommer inte att få plats med alla snitzlarna i pannen så stek dem en efter en efter hand. Håll varmt i 125 grader ugn och flytta respektive snitzel dit.

När sista snitzeln är stekt. Lägg också in den i ugnen och ställ fram potatissallad. Därefter ta fram snitzlarna. Skär dem diagonalt över bredden i ca tre centimeters bitar. Ta fram ett stort fat (helst med fullt av grönsallad i botten och tomater efter kanterna) och lägg snitzlarna skurna men sammanhållna i sin helhet på fatet och störssla med lite finklippt persilja och servera