

Recept 4. Benlöse Fuglar

Köpenhamn på sent 60:tal är inspirationskälla till denna rätt. Bakgrunden är ett besök i en chark i ett större varuhus. Jag då 12 år gammal noterade att det stod benlöse fuglar (eller något liknande) på en skylt. Min Mamma förklarade för mig på min undrande fråga att det var danskarnas namn på oxköttsrullader. Detta bar jag sedan med mig genom åren och när jag i början på 80:talet i samband med en lunch efter 36 spelad hål vid tjeckiska öppna i golf på Marienbads vackra bana fick rullader serverade innehållande bl a jaktwurst trillade polletten ned och några veckor senare hemma i Kungsbacka skapade jag följande recept.

Från början ett recept vi bara gjorde åt oss själva, men nu bjuder vi på det ibland till nära vänner.

Ingredienser för 4 personer:

8 st relativt i storlek lika lövbiffar
200 g jaktwurst eller mortadella
1 purjolök
50 g smör att steka i
Tandpetare

Till detta serverar vi bandspagetti och en sås på 100 g gorgonzola, 3 dl grädde, salt, peppar och en nypa muskot samt en fräsch grönsallad samt riven parmesan.

Börja med att banka ut lövbiffen lite, till max ca 50% mer. Skär bort eventuellt de bitar som hotar kongruens. Ge överskjutande bitar till hunden eller katten.

Fördela jämt jaktwursten över lövbiffsbitarna. Var generös. Rulla ihop och fäst med en tandpetare. Stek och under tiden koka bandspagettin och koka såsa. När sås och bandspagetti är klara rör ihop dessa på ett serveringsfat och lägg de benlöse fuglarna ovanpå. Servera tillsammans med riven parmesan.