

Svensk Ekologisk Kyckling

Reko®

Ett gott och hälsosamt liv för alla

# Saltimbocca på kycklinglår

*Recept av Paul Svensson*

Sätt ugnen på 150°C. Banka ut filéerna lite. Salta och peppra. Fördela salviabladen över. Täck med lufttorkad skinka och nåla fast dem med tandpetare. Bryn på skinnsidan först i en het stekpanna med lite olivolja. Vänd sedan och baka klar i ugn på 150°C tills kycklingen har fått en temperatur på 70°C.

Serveras med nykokta grönsaker i säsong och en enkel vinäggrett.

*(4 personer)*

- *4 kycklinglårfiléer*
- *8-12 blad salvia*
- *4 skivor lufttorkad skinka*
- *salt,*
- *svartpeppar*
- *olivolja*