



Limousin KalvUnik

KJØTTRULADE

i Gullskinke

- **Unik smak**
- **Utsøkt kvalitet**
- **God samvittighet**



OPPSKRIFT,
SE BAKSIDEN

Limousin kjøttrulade i Gullskinke

4 personer

Råvarer:

400 g hakket kalv unik kjøtt

6 skiver Gullskinke

Revet Mozarella

Frisk eller tørket timian, oregano eller basilikum

Salt og pepper

Tilberedning:

Legg skivene av Gullskinke på ei skjærefjøl. Del kalvekjøttet i seks porsjoner. Fordel kjøttet på spekeskivene. Dryss over salt, pepper og krydderurtene – og til slutt revet Mozarella. Rull sammen til små rulader. Legg ruladene i en smurt ildfast form, og sett den i forvarmet ovn ved 190 grader i 15 – 20 minutter.

Servering:

Til forrett anrettes én rulade på en salat av tynne tomatskiver, rucola salat, terninger av fetaost, finhakket løk og sorte oliven.

Som middagsrett kan ruladene serveres med Basmati ris samt en kald saus av crème fraiche som er smakt til med krydderurter, sitron, salt, pepper eller en saus av skinnfrie tomater og glasserte løkterninger.