

Lyxiga rulader med pancetta serverad med potatisgalette

Detta behövs till ruladerna

cocktailtomater på kvist
olivolja
salt
svartpeppar
10 stora kalvfiléskivor
25 tunna skivor pancetta
150 g cheddarost
salviablåd
steksnöre
1.5 dl vin

Gör så här.

Sätt ugnen på 200 grader. Klipp tomatkvistarna i mindre bitar. Lägg tomaterna på ett ugnssäkert fat med bakplåtspapper. Ringla över 2-3 matskedar olivolja och salta. Hit kan tomaterna förberedas.

Skär osten i 10 stavar ca 1 cm tjocka och 8 cm långa.

Lägg köttskivorna bredvid varandra på en skärbräda. Peppra dem på ena sidan. Lägg 2 skivor pancetta, 1 oststav och 2-3 salviablåd på varje köttskiva. Rulla ihop, ej för hårt.

Toppa varje rulad med $\frac{1}{2}$ skiva pancetta och 2-3 salviablåd samt bind ihop med steksnöre.

Hetta upp oljan i en stekpanna. Bryn ruladerna runt om på medelstark värme, gärna i två omgångar. Efterstek under lock cirka 5 minuter eller tills de är precis genomstekta.

Tag ur ruladerna och häll i vinet i stekpannan. Sjud i 2-3 minuter. Smaka av skyn och ringla den över ruladerna. Peppra.

Rosta tomaterna samtidigt i mitten av ugnen ca 15 minuter.

Potatisgalette

Detta behövs.

20 potatisar
Smör
Olja
Salt, paprikapulver
5 dl grädde

Gör så här.

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och skiva potatisen.

Smörj en ugnssäker form.

Hetta upp oljan i en stekpanna. Stek potatisskivorna i omgångar, så att de får lite färg. Varva dem efterhand i formen i 3-4 lager, salta, krydda med paprikapulver och ringla ca 3 msk grädde mellan lagren. Ringla resten av grädden runtomkring och över det sista potatislagret. Grädda galetten i mitten av ugnen cirka 20 minuter, eller tills potatisen är mjuk. Känn med provsticka. Strö över lite paprikapulver.