

Mor Lizzi's opskrifter.

Ung kalv med italiensk soltørret tomat.

Ingredienser: til 4 personer

Ung kalvefilet a ca. 600 g,
1 glas soltørrede tomater,
1 bundt basilikum,
1 l fløde,
hvidvin,
1 bundt purløg,
1 pakke tortilla (8" eller 10"),
4 bagekartofler,
1 bæger cremefraiche,
1 pakke smør,
friske grøntsager
(savoykål, gulerødder med top, forårsløg, broccoli osv.)

Fremgangsmåde:

Kalvefilet: Kalvefileten skæres i fire stykker, og der skæres en lomme i hver, hvori der kommes to soltørrede tomater rullet ind i basilikum.

Purløgscreme: Purløgen skæres i stykker, fløden bringes i kog, og der kommes lidt hvidvin i sammen med cirka 3/4 af den hakkede purløg. Det skal koge, indtil det er blevet cremet, smages til med salt og peber.

Pommes Tilla: Bagekartoflerne skrælles og rives, steges møre i smør sammen med lidt vand, afkøles og røres op med cremefraichen, salt og peber.

Tortillaen lægges fladt ud, og der kommes et par skefulde kartoffelblanding på. Drys lidt purløg på og rul den sammen. Bages i ovn ved cirka 200 grader i cirka 10 minutter.