

Jarl & Jettes opskriftkort

Napolitanakoteletter til 2 personer

Napolitanakoteletter lavede jeg første gang i begyndelsen af halvfjerdserne da Alex & Bodil en dag skulle komme til mad. Jeg blev så glad for denne ret og fra tid til anden laver jeg den. Alex og Bodil er nogle venner tilbage fra de glade 70'ere som jeg har haft mange dejlige timer sammen med, ofte til den tidlige morgenstund. Jeg spillede til Bodils 30 årige fødselsdag i 1975, hvor ambulancen kom 2 gange , jo det var en fest! Men tilbage til retten som jeg specielt husker fordi jeg kaldte sugo'en for pasta og troede at sugo var pasta. Denne lille fejltagelse rettede Bodil hurtigt og belærte mig om den rette sammenhæng. Tak til Bodil!

Først fremstilles en god sugo uden kød, masser af modne tomater godt 1 kg., eller 2, derpå 2 stilke blegselleri, 3 løg og et par stilke timian. Lad det snurre i olie uden låg indtil konsistensen er som pasta, derefter pureres det og smages til med masser af hvidløg, salt & peber og masser af frisk basilikum.

2 kalvekoteletter eller godt kalvekød eventuelt tyndt skåret filet krydres og lynsteges kort på en pande i olivenolie.

Saucen hældes over i et ildfast fad. Hvorefter de 2 koteletter lægges. På koteletterne anbringes en skive god westfalsk spegeskinke /eller parmaskinke, der drysses med 2 slags reven ost, panden afkoges og skyen hældes ved, tilsættes 50 gr. smør og gratineres i en 250 gr. varm ovn.

Jarl & Jettes opskriftkort

