

## *Italiensk kalvkotlett med tomat- och olivsås*

### **För 4 personer**

500 g potatis, i klyftor  
salt  
1 msk rapsolja  
färska oreganokvistar

#### Tomatsås:

1 gul lök, hackad  
2 vitlöksklyftor, hackade  
1 msk rapsolja  
4 dl krossade eller hela tomater  
salt  
2 msk färsk oregano, hackad  
100 g svarta oliver

#### Skinklindade haricots verts:

300 g haricots verts  
4 skivor lufttorkad skinka, delade på längden

#### Kotletter:

4 kalvkotletter  
salt och malen vitpeppar  
1 msk smör

---

1. Sätt ugnen på 225°. Pensla en liten långpanna med olja och lägg i potatisen. Strö över hela oreganokvistar.  
*Salta och stek i ugn cirka 20 minuter.*
2. Fördela bönorna i åtta knippen och linda en skinkskiva runt varje. Sätt in i ugnen då tio minuter återstår av tillagningstiden för potatisen.
3. Fräs lök och vitlök i olja. Tillsätt tomater och smaksätt med salt. Koka ihop några minuter.  
*Tillsätt oregano och oliver och låt bli varmt.*
4. Krydda kotletterna med salt och peppar och stek i smör cirka tre minuter per sida.

*Servera kotletter, sås och bönknippen med potatisen*