



Kildegårdens Carpaccio



Se flere opskrifter på kildegarden.com

INGREDIENSER

4 personer
200 g letfrosen oksefilet el. inderlår
8 spsk jomfru olivenolie
4 spsk mørk balsamico
frisk kværnet peber og seasalt
75 g hakkede mandler, uden skal
50 g parmesanost i flager
1 potte basilikum

PYNT

1 gulerod i tynde strimler
1/2 fennikel i tynde strimler
1 forårsløg i tynde strimler
1 plade pizzadej
Olivenolie
Salt og peber

TILBEREDNING

Skær det let frosne kød på pålægsmaskine el. tyndt med en kniv. Anret det på 4 store tallerkener, dryp med olivenolie og balsamicoeddike. Kværn frisk peber over kødet og lidt seasalt.

Lav grissini ved at skære dejen i strimler på den brede side. Man kan lige sno dem dobbelt. Læg dem på en bageplade, pensel med olivenolie og drys med salt, bages ved 200 grader i ca 8-10 min. til de er sprøde. Hold øje med dem.

Læg gulerodsstrimler, fennikel og forårsløg i en skål med koldt vand.

Pynt oksekødet af med mandler, parmesanost og basilikum. Tag strimlerne op af vandet og lad det dryppe af, kom en blanding af det hele på midten af hver tallerkenen.

Server med de sprøde grissini eller frisk brød.

