

Carpaccio m. peberrod

Mandag 8. november 2021

Ingredienser

12 stk. carpaccio
4 spsk. Pinjekerner
4 spsk. Olivenolie
2 spsk. Hvidvinseddike
Salt og peber
1 stk. Hel peberrod

1 Håndfuld salatmix

Fremgangsmåde.

Rør en dressing af olie, hvidvinseddike, salt og peber.

Riv peberroden fint og kom lidt i dressingen, den skal ikke være for stærk, men gerne lidt bid.

Rist pinjekernerne i ovnen, pas på de ikke bliver for mørke.

Vend salaten i lidt af dressingen, lige før der anrettes.

Arranger kødet på en tallerken, top salaten op på midten og drys med pinjekernerne.

Fordel evt. det sidste dressing på kødet eller små dryp på tallerkenen.

Server flute til