

Oppskrift

Carpaccio av kalv med rømmedressing



1

Skjær kjøttet i tynne skiver. Anrett kjøttskivene fint på tallerken med ruccula og kjørvælsalaten i midten, krydre med nykvænet pepper, og dryss over litt salt.

Ha litt god olivenolje over salaten og litt av rømmedressingene over kjøttet.

2

Rømmedressing

Bland alle ingrediensene til rømmedressing.

Produkter i denne oppskriften

Kalv Ytrefilet Fr Pk



Ingredienser

Carpaccio

Gilde Kalv ytrefilet 100 g

Ruccula 50 g

Kjørvel, frisk 2 ss

Salt & Pepper

Olivenolje 2. ss

Rømmedressing

Lettrømme 2 dl

Rød chili uten frø 1 stk

Carpaccio

Rømmedressing

Hvitløksfedd 1 stk

Frisk kjørvel, finhakket 1 ss

Sitron- eller limesaft 1 ss

Salt og pepper