

Oppskrift

Carpaccio av kalv med rømmedressing



1

Skjær kjøttet i tynne skiver. Anrett kjøttskivene fint på tallerken med rucula og kjørvelsalaten i midten, krydre med nykvernet pepper, og dryss over litt salt.

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

2

Rømmedressing

Bland alle ingrediensene til rømmedressingene.

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
Hvitløksfedd	1 stk
Frisk koriander, finhakket	1 ss
Sitron- eller limesaft	1 ss
Salt og pepper	