



VEGETARISK

Vegetarisk carpaccio

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Superenkel och krispigt god förrätt med italienska smaker! Kålrabbi är en billig rotsak som vi borde äta mera av.

Vill du inte ha förrätten helt vegetarisk så är det gott att toppa med krispigt bacon, skinkchips eller lufttorkad skinka av något slag.



INGREDIENSER

2 st kålrabbi
6-8 soltorkade tomater i olja
4 msk parmesan
några ruccolabladd/person
några basilikabladd/person
1-2 msk citronolja/olja+citronsaft
flingsalt
nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala kålrabbin och skiva dem tunnt gärna med en mandolin och dela tomaterna i små bitar.
- 2** Fördela kålrabbin på 4 tallrikar, strö över ruccola, tomater, och basilika.
- 3** Ringla över citronolja, strö över parmesan, salta, peppra och servera!