



SALLAD

Zucchinicarpaccio

Kock: **Mårtenssons kök** Tid: **15 min** Portioner:

Fantastiskt gott och lättfixat som tillbehör, drinktilltugg eller tapasrätt.

Till carpaccion ska du välja de mindre storlekarna på zucchinin i grönsaksdisken, tänk i storlek som en gurka ungefär så blir det bra. Använd en mandolin inställd på näst tunnaste inställningen för att skiva zucchinin, har du ingen mandolin så går det alldeles perfekt att använda osthyveln istället.

Är du allergisk mot, eller inte gillar, rostade pinjenötter, så hoppar du över dom eller ersätter med mandel om du tål det.

Myntan går att byta ut mot färsk basilika.



INGREDIENSER

- 1 liten zucchini
- 2-3 msk raps- eller olivolja, gärna med citronsmak
- 0.5 citron
- 2 msk pinjenötter, rostade
- 10 ca färska myntablad, finhackade
- hyvlad parmesan- eller västerbottensost
- salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj av zucchinin och hyvla i tunna skivor, använd mandolin eller osthyvel.
- 2** Lägg ut skivorna på ett fat, ringla över olja och pressa över citronsaft.
- 3** Rosta pinjenötterna i en torr het stekpanna, dom ska få färg men se till så att dom inte bränns. Låt pinjenötterna svalna innan du hackar dom grovt och strör över zucchinin.
- 4** Strö på salt och nymald svartpeppar, myntablad och tunt hyvlad parmesanost. Servera direkt.