



VEGETARISK

Carpaccio på karljohansvamp

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**



En läcker carpaccio behöver inte alltid innehålla kött. Denna vegetariska version passar perfekt som förrätt!



INGREDIENSER

2 st focacciabröd
4 st karljohansvampar
200 g rucola
4 msk olivolja
1 msk peppar
1 msk salt
50 g parmesanost
1 st citron
50 g färsk basilika

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva svampen tunt.
- 2** Skölj och fördela ruccolan på tallrikarna. Fördela sedan svampen.
- 3** Hyvla över parmesanosten.
- 4** Ringla över en bra olivolja och droppa över lite citron.
- 5** Salta och peppra.
- 6** Garnera med några blad basilika och servera med focacciabröd.