VEGETARISK

Carpaccio på karljohansvamp

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

20

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

INGREDIENSER

2 st focacciabröd
4 st karljohansvampar
200 g ruccola
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.