



KÖTT

Klassisk Carpaccio

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Lyxigt, enkelt och gott. En italiensk klassiker som nästan inte går att misslyckas med.



INGREDIENSER

100 g ruccola
50 g pinjenötter
1 nypa grovmalen svartpeppar
240 g färsk oxfile
1 nypa flingsalt
50 g parmesanost
1 msk extra virgin olivolja

GÖR SÅ HÄR

1

Skär tunna skivor av oxfilen, banka ut för att få riktigt tunna och placera ut jämnt över tallrikarna.

2

Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna. Strö dem över oxfilén.

3

Ringla olivolja samt strö över med salt och peppar.

4

Garnera med ruccola och hyvla parmesanosten över rätten. Klart att servera!