

Förrätt

Carpaccio på oxfilé

Recept för 8 personer.

Oxfilé, 600 g

Dressing

Olivolja, 4 dl

Soltorkade tomater, hackade, 20 st

Pressade vitlöksklyftor, 8 st

Marinerade vitlöksklyftor, 16 st

Rödlök, 2 st

Finhacka rödlök och vitlök.

Blanda alla ingredienserna och låt det stå svalt 1 dygn.

Skär köttet i 8 skivor.

Banka ut det mellan folie så tunt som möjligt.

Tillbehör:

Riven färsk parmesan

Färsk basilika, hackad

Ruccolasallad

Gör så här

Lägg köttet på en tallrik.

Häll över dressingen.

Krydda med salt och peppar.

Låt stå kallt ca 1 timme.

Strö över ost och basilika.

Garnera med ruccola.