

## Oppskrift

# Julecarpaccio med roastbiff



Carpaccio med roastbiff høres vanskelig ut, men er veldig lett å lage.

1

## Slik gjør du

Skrell klementiner og del dem opp i tynne skiver. Grovhakk hasselnøtter og tørrstek dem i en panne. Skjær fennikel tynt med en mandolin eller ostehøvel. Fordel alt på ett stort fat sammen med roastbifff.

**2**

## Topp

Rens granateple. Ha over granateplekjerner og frisk ruccula.

**3**

## Bland sammen

Bland sammen rømme med raspet hvitløk, appelsinsaft og appelsinskall. Smak til med salt, pepper og litt frisk timian. Og der har du dressingen klar.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Gilde roastbiff	2 pk
Ruccola	1 neve
Klementiner	2 stk
Hasselnøtter	1 dl
Fennikel	1 stk
Granateple	1 stk

### Dressing

Rømme	1 dl
Hvitløksedd	1 stk
Appelsin (saften)	3 dl
Appelsin zest	1 ss
Salt & Pepper	

## Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose