

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 osthøvel. Fordel alt på ett stort fat sammen med roastbiff.

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
Hvitløksfedd	1 stk
Appelsin (saften)	3 dl
Appelsin zest	1 ss

Salt & Pepper

Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose