



Carpaccio med valnöts- och rosmarinsvinägrett

Ingredienser 4 portioner

300 g oxfilé, färsk
1 st rucolasallad, ask
hyvlad manchego eller parmesan

Vinägrett:

0,5 dl valnötter
0,5 msk rosmarinkvistar, färsk eller 1 tsk torkad
1 st rödlök
0,75 dl kallpressad rapsolja
citronsaft
salt och svartpeppar

Tillagning

Mat-Tinas carpaccio från boken "Tinas kök" (Damm förlag).

1. Börja med vinägretten. Hacka valnötter och rosmarin, skala och finhacka löken. Blanda allt med rapsoljan och smaksätt med salt, svartpeppar och lite citronsaft.

2. Skiva oxfilén så tunt som möjligt. Fördela rucolan på tallrikar, lägg på kött och ringla över vinägretten. Salta och dra ett par drag med svartpepparkvarnen. Hyvla ost över. Låt oxfilén stå och dra i 5–10 minuter före servering.