



Carpaccio på renfilé med västerbottensvisch och löjrom

Ingredienser 8 personer

50 g	västerbottensost, riven
2 dl	crème fraiche, lätt
1 krm	salt
400 g	renfilé
100 g	löjrom, (1 msk per pers)
2 tsk	flingsalt
2 krm	svartpeppar, nymald
1 st	rödlök, finhackad

Tillagning

Låt renfilén ligga i frysen minst 2 dygn innan den skivas.

1. Blanda osten med creme fraiche. Låt stå i kylan ca 30 min för att crèmen ska få mer smak. Smaka av med salt.

2. Skär filén i tunna skivor. Banka ut skivorna mellan två ark plastfolie. Lägg upp dem på tallrik. Salta och peppra på köttet.

3. Klicka på ostcrème. Toppa med löjrom. Strö rödlök runt om.