



## Kalvcarpaccio med äpplen i äppelbalsamico och olivolja samt prästost

### Ingredienser 4 personer

---

250 g	kalvfilé
0,5 st	äpple, syrligt
1 msk	balsamvinäger, vit
2 msk	olivolja
1 tsk	rosmarin, finhackad
50 g	prästost
10 g	ätliga blomblad,
1 tsk	flingsalt, t ex rosblad eller tagetes
1 krm	nymald svartpeppar

### Tillagning

---

Frys in köttet minst 2 dygn före servering. Det går också lättare att skära det i tunna skivor när köttet är halvfrost.

1. Skär köttet i 4 medaljonger. Lägg medaljongerna en och en mellan plastfolie. Banka köttet tunt med hjälp av ett platteringsjärn eller under sidan av en kastrull.
2. Kärna ur och fintärna äpplet. Blanda med balsamvinäger, olivolja och rosmarin.
3. Lägg ut carpaccion på tallrikar. Ringla över vinägretten. Hyvla över prästosten och strö på några blomblad. Strö sist på flingsalt och svartpeppar.