



Carpaccio med oxfilé

4 pers.

16 skivor tunt skivad oxfilé

Saft av 1 citron

4 msk olivolja

Riven (grovt) eller hyvlad parmesanost

Rucola

Salt

Svartpeppar

Gör så här:

1. Lägg ut oxfilé skivorna på en flat talrik. Häll på ett tunt lager Citronsaft och olja, salta och peppra.

Låt stå 1/2 - 1 timme.

2. Vid servering, strö över parmesan osten och rucola.