

Carpaccio



Carpaccio tarkoittaa kypsentämättömästä nautanlihasta leikattuja ohuita siivuja, jotka on maustettu öljykastikkeella.

Ainekset alkupalaan neljälle
400 g pihvikarjan sisäfileetä
suolaa, mielellään sormisuolaa
mustapippuria
Tabascoa
limemehua
parmesaania
rucolaa
kapriksia
laadukasta oliiviöljyä

Kääri liha tiukasti kelmuun ja anna kohmettua pakastimessa, niin saat helpommin lihan leikattua. Siivuta liha niin ohueksi, että valo kuultaa viipaleiden läpi. Asettele viipaleet tarjoiluvadille. Ripottele lihaviipaleille suolaa ja rouhi päälle mustapippuria, muutama tippa Tabascoa ja purista päälle hiukan mehua limetistä. Vuole lihan päälle parmesaanilastuja, kourallinen rucolaa ja koristele kapriksilla. Lorauta päälle laadukasta oliiviöljyä.