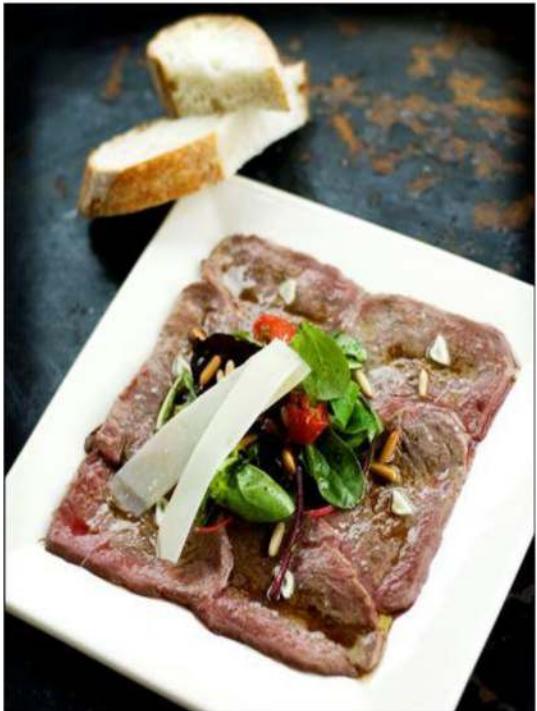


STEGT carpaccio med salat - 1 Personer



TIL HVER Person
regnes:

100-125G OKSEKØD I
2mm TYKKE SKIVER
(TYKSTEGSFILET, FILET
ELLER MØRBRAD)
SALT OG PEBER
OLIVENOLIE
EVT. LIDT CHILI
BALSAMICO EDDIKE
1 HÅNDFULD BLANDET
SALAT
4 SEMISOLTØRREDE
TOMATER
3 FLAGER Parmesan
LIDT RISTEDE
PINJEKERNER

SALTKOGTE KARTOFLER

4 Pers.:
600G SMÅ KARTOFLER
2DL GROFT SALT
2DL VAND

PLACER KØDSKIVERNE I EN ROSET
PÅ EN OVNFAST TALLERKEN.
DRYP MED OLIE OG KRYDR MED
SALT, PEBER OG EVT. LIDT CHILI.
SÆT TALLERKENEN I EN VARM
200G VARM OVN I 3-5 MIN.

TAG TALLERKENEN UD OG
PLACER EN HÅNDFULD BLANDET
SALAT PÅ MIDTEN SAMMEN MED
ET PAR SEMISOLTØRREDE
TOMATER OG LIDT RISTEDE
PINJEKERNER.

DRYP LIDT OLIVENOLIE OG LIDT
BALSAMICO EDDIKE OVER.

PYNTES MED Parmesan
FLAGERNE

SERVER MED SALTKOGTE
KARTOFLER:

VASK KARTOFLERNE GODT. DE
SKAL SERVERES MED SKRÆL PÅ.
KOG DEM I VAND MED SALT TIL
DE ER MØRE. HÆLD VAND OG
SALT FRA. SÆT GRYDEN PÅ
BLUSSET IGEN FOR SVAGESTE
VARME OG TØR KARTOFLERNE
UDEH LÅG TIL DE ER NÆRMEST
RYNKEDE.

