

Roastbiffcarpaccio



Norsk roastbiff er alltid en favoritt til koldtbord. Denne varianten med pepperrot vil garantert falle i smak!

1

Slik gjør du

Legg ruccula utover et stort fat, ha over sitronsaft. Fordel roastbiff på fatet og skjær kun toppene av brokkolien og strø over.

2

Topp fatet

Topp med kapers og rødløk i tynne skiver, pepper, salt og god olivenolje. Server med cremefraiche irørt pepperrot og topp med gressløk.

God jul, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde roastbiff	1 pk
Ruccola	200 g
Kapers	3 ss
Rødløk	1 stk
Brokkoli	1 stk
Sitron (saften)	0,5 stk
Crème fraîche	1 dl
Pepperrot (revet)	1 ss (krem fra tube)
Finhakket gressløk	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose