



Jordbærcarpaccio med parmesan og persille

Servér den smukke sommersalat som forret eller tilbehør til grill.



[Bedøm opskrift](#)



15 min

Jun – Aug

Dagligt grønt

Vegetar

Lav på gluten

Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

500 g jordbær

1 lille blomkål

1 lille bundt bredbladet persille

50 g saltede mandler

50 g hel parmesanost

1 spsk balsamicoeddike

2 spsk olivenolie

Peber

Opskrift og Styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skyl og nip jordbærrene.
- 2 Skær jordbær og blomkålen i tynde skiver.
- 3 Anret jordbær og blomkål på et fad.
- 4 Skyl persillen og fordel bladene over salaten sammen med hakkede mandler og flager af parmesanost.
- 5 Dryp eddike og olie over salaten og krydr med peber.

