



Fennikel-carpaccio med oksekød

En grøn fornyelse af den klassiske carpaccio. Det er afgørende, at du skærer fenniklerne tyndt ud - det gøres nemmest på et mandolinjern.



Bedøm opskrift



30 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Lav på laktose



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

2 fennikel

1 usprøjet citron

1 - 2 spsk olivenolie

2 spsk afdryppede kapers

Salt og peber

250 - 300 g carpaccio

35 g parmesanflager

1 spsk olivenolie

1 bdt dild

Opskrift og styling: Vibeke Lehn

Foto: Henrikl Freek

Tilberedning

- 1 Fjern de yderste træede lag af fenniklerne og snit dem meget fint.
- 2 Riv skal af ca. halvdelen af citronen, pil og skær den derefter i fileter.
- 3 Vend fennikel, citronskal- og fileter med olivenolie og kapers samt lidt salt og peber.
- 4 Bred salaten på et fad eller på tallerkener. Læg carpaccioen på, drys den med parmesanflager, stænk olivenolie over og drys med peber samt dildkviste.
- 5 Server med brød.



Tip

God som forret eller let aftensmåltid, eller som en del af en buffet. Carpaccio er papirtynde skiver oksemørbrad/inderlår

