



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer – 30 min)

Carpaccio med ristede mandler og parmesan



April 2022

Ingredienser

400 gr Carpaccio af kalv
(kan købes i MENY)
100 gr mandler
100 gram parmesan
0,5 dl olivenolie
1 fed hvidløg
1 tsk sennep
2 tsk citronsaft
1 tsk akaciehonning
frisk rucola

Frisk basilikum
Friskrevet citronskal
eller fint Slicede
strimler syltet citron
Salt/peber
2 dl creme fraiche
1 spsk ketchup
Sriracha
Sukker
Salt/peber

1. Start med at røre en dressing af olivenolie, knust hvidløg, sennep, citronsaft og honning. Sæt på køl og lad trække. Rist mandlerne i lidt olivenolie og flagesalt. Lad dem køle af og hak dem groft. Hak din parmesan i grove tern – det skal ikke rives eller være perfekt.
2. Anret først din carpaccio på en tallerken, dernæst parmesan og mandler. Top af med rucola, frisk basilikum, citronskal og til sidst dressing.
3. Servér med groft brød og smør.
4. Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE