

**Carpaccio di Cipriani**  
**Lövtunn oxfile på ciprianskt vis**

**Ingredienser:**

För fyra portioner

Oxfile 180g  
Olivolja 1/2 dl + en skvätt till garnering  
Ruccola sallad ca 80g  
Parmegiano raggiano ca 100g  
Citron 4 klyftor  
Fling salt ett par rejäla nypor  
Grovmalen svartpeppar(nymalen)  
Dijonsenap 2msk  
Äggula 1st  
Vit balsamico vinäger 1msk

Så här gör du:

Börja med dijon majonäsen:

vispa äggulan med senapen och vinägern ringla sedan sakta i oljan under konstant vispning.  
Smaka av med salt.

Köttet:

Dela köttet i fyra bitar .  
Lägg en bit mellan två plastark eller två bitar plastfolie och banka ut oxfilen med ett platteringsjärn tills den är ca: 2-3 mm tjock.

Lägg över köttet på en tallrik gnid in den med olivolja ,salta och peppra.

Ringla på dijonmajonäsen spid ut ruccolan ovanpå och riv parmesanen över lägg på en citronklyfta.

Färdig att servera.