

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.