

Pattypan carpaccio med fetaost

4 port.

Ingredienser:

12 st pattypan
2 msk Olivolja
2 msk citron, saften
fetaost
ruccola
basilika
salt
svartpeppar
nötter, hackade

Gör så här:

Skär av botten på pattypan och skär i tunna skivor. Lägg på en tallrik och ringla över olivolja och citronsaft. Toppa med ruccola, fetaost, basilika och nötter. Salta och peppra. Servera.



Pattypan carpaccio med fetaost

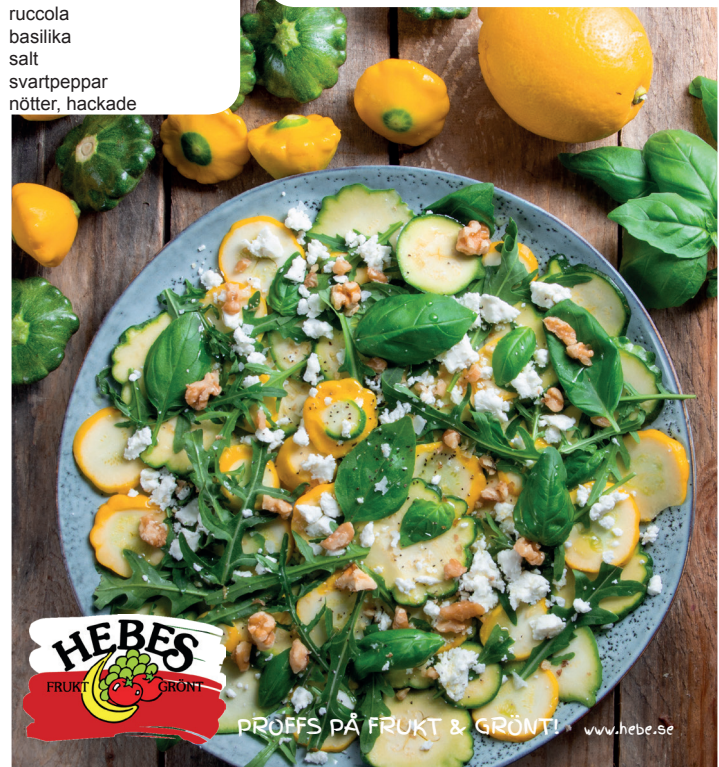
4 port.

Ingredienser:

12 st pattypan
2 msk Olivolja
2 msk citron, saften
fetaost
ruccola
basilika
salt
svartpeppar
nötter, hackade

Gör så här:

Skär av botten på pattypan och skär i tunna skivor. Lägg på en tallrik och ringla över olivolja och citronsaft. Toppa med ruccola, fetaost, basilika och nötter. Salta och peppra. Servera.



Pattypan carpaccio med fetaost

4 port.

Ingredienser:

12 st pattypan
2 msk Olivolja
2 msk citron, saften
fetaost
ruccola
basilika
salt
svartpeppar
nötter, hackade

Gör så här:

Skär av botten på pattypan och skär i tunna skivor. Lägg på en tallrik och ringla över olivolja och citronsaft. Toppa med ruccola, fetaost, basilika och nötter. Salta och peppra. Servera.



Pattypan carpaccio med fetaost

4 port.

Ingredienser:

12 st pattypan
2 msk Olivolja
2 msk citron, saften
fetaost
ruccola
basilika
salt
svartpeppar
nötter, hackade

Gör så här:

Skär av botten på pattypan och skär i tunna skivor. Lägg på en tallrik och ringla över olivolja och citronsaft. Toppa med ruccola, fetaost, basilika och nötter. Salta och peppra. Servera.

