

Carpaccio med rostad palsternacka, dijonsenapscreme, parmesanost och olivolja

Dijonsenapscreme

80 g majonäs
15 g dijonsenap

Rostad palsternacka

2 palsternackor a ca 100 g
1 msk olivolja
salt

4 oxfilémedaljonger a 70-80 g

50 g parmesanost

2 msk olivolja

20 basilikablåd

20 oreganoblåd

1 tsk flingsalt

1 krm grovmalen svartpeppar

Blanda samman ingredienserna till dijonsenapscremen.

Värm ugnen till 225 C. Skala och dela palsternackorna på längden. Vänd dem i olivolja och salt och ugnsrosta i 10 minuter.

Lägg oxfilén en och en mellan 2 ark plastfolie och banka den tunn, försiktigt.

Lägg ut köttet på fyra tallrikar och placera palsternackan ovanpå. Klicka på cremen, riv eller hyvla över parmesanosten, ringla på olivolja, strö över örter, flingsalt och svartpeppar.