LINDA BEN

# Rauðrófu carpaccio



**Eldunartími**

15 mín

**Erfiðleikastig**

Auðvelt

**Fjöldi**

0

**Lýsing**

Rauðrófu carpaccio er alveg einstaklega bragðgóður forréttur sem mun eflaust koma þér á óvart, hefur þú ekki smakkað það áður.
Að minnsta kosti náði ég að koma fólkinu mínu verulega á óvart með þessum rétti. Þau eru öll mikið kjötfólk og elska hefðbundið carpaccio, þau voru því ekki alveg viss með þessa hugmynd hjá mér að bjóða upp á rauðrófur í forrétt, en létu tilleiðast. Viðtökurnar við rauðrófu carpaccionu voru rosalegar! Þau elskuðu þetta og hvar rétturinn upp til agna á met tíma.
Þetta er ferskur og léttur forréttur sem hentar vel fyrir þyngri máltíðir þar sem maður verður ekki of saddur af honum. Virkilega ljúffengt og gott!

# Rauðrófu Carpaccio

- 2-3 rauðrófur (fer eftir stærð)
- Asískt babyleaf salat (líka hægt að nota klettasalat)
- 1 pera
- U.þ.b. 60 g salatostur frá Örnu Mjólkurvörum + olían með
- U.þ.b. 1 msk sítrónusafi
- Salt og pipar
- Brómber

## Aðferð:

1. Ef þú notar ferskar rauðrófur, skerðu þá toppinn og botninn af og vefðu þeim inn í álpappír. Bakaðu við 200°C í rúman klukkutíma eða þar til þær eru mjúkar í gegn. Ef þú notar forsoðnar rauðrófur, þá sleppiru þessu skrefi.
2. Skerið rauðrófurnar í þunnar sneiðar með mandólín. Raðið sneiðunum á fallegan, frekar stóran disk eða bakka.
3. Raðið salatinu á rauðrófurnar.
4. Flysjið peruna og skerið hana í þunnar sneiðar með mandólín. Rúllið upp sneiðunum og raðið á bakkann.
5. Dreifið fetaostinum yfir ásamt olíunni af fetaostinum.
6. Kreistið sítrónusafa yfir allt.
7. Kryddið með salti og pipar.
8. Setjið brómber á bakkann.

**Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben**
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

**Hráefni**

—

**Leiðbeiningar**

1.