

Carpaccio af kalveculotte med pesto og parmesan

400 g stegt kold kalveculotte i tynde skiver

1 dl grøn pesto

50 g parmesan

20 g rucola, skyllet og slynget

Sort peber, friskkværnet

20 g ærteskud

50 g raddichio salat, plukket



Anret de tynde skiver kalveculotte på 4 store tallerkener. Lad det fylde godt på tallerkenen.

Fordel små "klatter" grøn pesto på kødet. Riv eller skræl tynde skiver af parmesanost. Fordel parmesan, rucola, kværnet sort peber, ærteskud og radicchio salat over kødet.

Energi pr. person: 1365 Kj/ 325 kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 16,3 g.

Kulhydrat: 1,2 g.

Fedt: 15,0 g.