



LETTSTEKT CARPACCIO MED TYTTEBÆR OG SYLTET KANTARELL

Lårtunge av hjort renskjæres, saltes og pepres, og brunes raskt i varm panne. Kjøles ned i kjøleskap.

Før servering - kjøttet kuttes i tynne skiver og anrettes på tallerken. Legg på syltet kantarell, og fordel tyttebærvinaigretten over kjøttet og soppen. Pynt med grønne urter og flak av parmesanost.

TYTTEBÆRVINAIGRETTE

Rør sammen alle ingrediensene, og smak til med salt og pepper. Vinaigretten fordeles over kjøttet etter at kjøttet er anrettet på tallerken.

SYLTET KANTARELL

Begynn med å rense soppen dersom denne er nyplukket fra skogen.

Lag deretter syltelaken. Ha eddik, sukker og vann i en kjele. Kok til sukkeret er helt løst opp.

Renset kantareller stekes raskt i varm panne med olje. Ha så kantarellene i varm syltelake og avkjøl.

Du trenger:

Kjøtt:

Lårtunge av hjort
Salt
Pepper

Tyttebærvinaigrette:

1 dl tyttebær
2 ss sukker
1 stk finhakket sjalottløk
2 ss balsamicoeddik
6 ss olivenolje
2 ss hakket bladpersille
Salt
Pepper

Syltelake:

0,5 dl eddik 7%
1 dl sukker
2 dl vann

Til anretning:

Flak av parmesanost
Grønne urter