

## Veiseliha carpaccio



### Ettevalmistamine

1. Valmistage kaste majoneesist, kanepiõlist, riivitud mädarõikast ja pruunist suhkrust. Segage läbi.
2. Röstige kanepiseemned - puistake need kuumale pannile ja küpsetage pidevalt segades, kuni need hakkavad lõhkema ja eraldub meeldiv lõhn. Valage seemned taldrikule ja jätke jahtuma. Purustage seemned uhmris või jahvatage kohviveskis.
3. Veiseliha lõigake õhukesteks viiludeks. Viilutamise hõlbustamiseks võite hoida veiseliha mõnda aega sügavkülmas.
4. Jaotage veiselihaviilud üle terve taldriku, riputage neile soola, pipart, jahvatatud kanepiseemneid. Pange peale õhukeselt riivitud või viilutatud punapeet
5. Valage kõik kastmega üle, pange peale juust, riputage tšüümianilehti. Head isu!

Täname retsepti eest bulviukose.lt!

Tagasi retsept nimekirja



### KOOSTISAINED

200 g	Kitchen me BLACK ANGUS veiselihalõiku
1	Hapendatud punapeet (sobivad keedetud või küpsetatud)
Vastavalt vajadusele	parma juustu
1 tl	Rõstitud, hakitud kanepiseemneid
Mõned värsked	tšüümianilehed
Vastavalt maitsele	soola
Vastavalt maitsele	värskelt jahvatatud pipart
1 sl	Majoneesi
3 sl	Kanepiõli
1 tl	Riivitud mädarõigast
Näpuotsaga	pruuni suhkrut