

Härkäcarpaccio

1/2 kg hyvää naudanlihaa
teriyakikastiketta
1 dl Wochestershire-kastiketta
3 murskattua valkosipulinkynttä

Neljälle hengelle riittää 1/2 kg hyvää naudanlihaa, paahtopaistista sisäfileeseen. Tällä kertaa liha poikkeuksellisesti marinoidaan. Marinadin päämauste on pullollinen teriyaki-kastiketta (mm. S-marketista saa parhaan teriyakin - Kikkomanin Garlic & Honey lasipullossa). Lisäksi 1 dl Worchestershire-kastiketta ja 3 murskattua valkosipulinkynttä. Sen lisäksi marinadiin voi laittaa kaikenlaisia omia suosikkimausteita (Provencen yrttimaustetta, jeeraa, sinappia jne.) Lihapala saa uida jääkaapissa marinadissa pari päivää. (Jos laitat lihat muovipussiin, niitä on helppo käänellä marinoinnin aikana) Sen jälkeen pala/palat pakastetaan pakastuspussissa. Marinadi otetaan talteen.

Noin puoli tuntia ennen tarjoilua liha otetaan pakastimesta. Vielä täysin kohmeisena liha leikataan mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi ja sijoitetaan kauniisti lautasille, joihin jokaiselle on pirskoteltu ruokalusikallinen hyvää oliiviöljyä. (Öljyn voi halutessaan valuttaa myös lihan päälle) Lihan päälle tulee juustoraastimen suurimmalla terällä leikattua parmesaania, rucolaa tai muuta mausteista salaattia sekä mustapippuria myllystä tai huhmareesta.. Marinadi laitetaan erilliseen astiaan, josta jokainen voi itse annostella lautaselleen.