



Black Angus Antipasti

Enkel njutning i tunna skivor - servera med riven Parmigiano Reggiano och lite ruccola.

Gör så här:

- Öppna förpackningen med Saluhall Black Angus, låt vila i rumstemperatur i cirka 10 minuter så att köttets aromer får komma fram.
- Riv Parmigiano Reggiano.
- Skölj av ruccolan.
- Lägg upp köttet på en bädd av ruccola och strö riven Parmigiano Reggiano över. Servera!

Ingridienser

1 pkt Saluhall Black Angus
1 näve Ruccola
1/2 dl riven Parmigiano Reggiano



Saluhall Black Angus



Parmigiano Reggiano 16+ mån.