

Brynt carpaccio med krispig thaisallad

För 6-8 personer

1½ kg oxfilé
Salt och peppar
Torkad oregano

1 mycket tunt skivad ingefära
2-3 röda eller gröna chilifrukt, urkärnade och tunt skivade
1 näve rädisor, tunt skivade
½ kruka färsk koriander, repad, stjälkarna tunt skivade på längden
Sesamolja
Sojasås
Saften av 2 limefrukter

Sallad:

1 näve böngroddar
2 röda paprikor, tunt skivade
200 gram blandad sallad, t.ex. rucola, babyspenat eller liknande
200 gram kinakål, tunt skivad
1 röd chili, tunt skivad
8 salladslökar, tunt skivade
Sockerärter (råa eller lätt förvållda)
½ kruka färsk koriander
1 kruka färsk basilika
3 msk sesamfrön, rostade
4 msk färsk limejuice
3 msk olivolja
1 msk soja
1 msk råsocker
1 msk färsk riven ingefära
½ vitlök, tunt skivad

1. *Gnid in den putsade oxfilén med rikligt med salt och nymald svartpeppar. Strö över lite torkad oregano. Bryn köttet i ca 5 minuter till det får en skorpa runt om i en mycket het grillpanna eller utomhusgrill. Ta upp köttet och låt det vila 5 minuter, skiva sedan tunt och lägg ut på ett stort serveringsfat.*
2. *Strö över den tunt skivade ingefäran i stavar tillsammans med chili, rädisor och koriander. Droppa över lite sesamolja, soja och den färska limesaften jämnt på köttet.*
3. *Sallad: Rosta sesamfröna i en torr panna ett par minuter tills de blir gyllenbruna och lite oljiga. Blanda samman alla grönsaker till salladen och lägg i en stor skål eller på ett fat. Rör ihop dressingen av limejuice, olja, soja, socker, riven ingefära och vitlöken. Häll dressingen över salladen och toppa med rostade sesamfrön.*
4. *Servera Carpaccion rumstempererad tillsammans med thaisalladen. Vill ni göra den mer matig går det bra att tillsätta lite kokta nudlar.*

