



Mangó carpaccio feta sajttal és szarvasgombával

🕒 25—35 Perc 

Elkészítés

- 1 Hámozzuk meg a mangót, vágjuk a húsát vékony szeletekre, és halmozzuk tányérokra.
- 2 Morzsoljuk össze a feta sajtot, és szórjuk a mangószeletekre.
- 3 Tegyük a rozmaringot, a rukkolát és az olívaolajat turmixgépbe, és készítsünk belőle zöldfűszeres olajat. Locsoljuk az olajat a mangóra és a feta sajtra.
- 4 Szeleteljük fel vékonyan a szarvasgombát, és rendezzük el a carpaccio tetején.
- 5 Szórjuk meg ízlés szerint frissen őrölt Kotányi sóval és borssal.
- 6 Tálaljuk friss rozmaringgal és pirított fenyőmaggal.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1	Érett mangó
100 g	Feta sajt
1 ek.	♦ Bio rozmaring, egész
1	Marék rukkola
4 ek.	Olívaolaj
1 db	Kis szarvasgomba
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, őrölt

A tálaláshoz

Friss rozmaring
Pirított fenyőmag

