

Ljuvligt möte mellan klassikern carpaccio & Bushmills 10-åring

Det sägs att carpaccio kom till på klassiska Harry's Bar i Venedig och serverades först till grevinnan Amalia Nani Mocenigo år 1950 när hon informerade barens ägare Giuseppe Cipriani att hennes läkare hade rekommenderat henne att bara äta rått kött. Namnet carpaccio hämtade Giuseppe från den venetianska målaren Vittore Carpaccio eftersom rättens färger fick honom att tänka på konstnärens målningar.

En av de mest klassiska förrätterna och vi har tillagat den med hängmörad oxfilé men valt att rosta pumpakärnor istället för pinjenötter - detta för att perfekt möta vårt dryckesval, en fruktig whiskey från Bushmills.



Recept 4 personer

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller [teckna Premium här](#)

Din e-postadress:

Lösenord:

[Registrera](#)

[Glömt ditt lösenord?](#)

Whiskeyn finner man på [Systembolaget HÄR >>>](#)