

Carpaccio

voor 8 personen

Ingrediënten:

- 600 g carpaccio (dun gesneden rauw rundvlees vleeswaren)
- 200 g sla (rucola, eikenbladsla, lollo rosso of veldsla)
- 1 potje kappertjes
- 1 potje zongedroogde tomaatjes
- 1 bakje pijnboompitten
- 100 g parmezaanse kaas

Dressing:

- 2 el balsamico-azijn
- 8 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 1 el honing
- 1 el franse mosterd
- zout
- peper



Bereidingswijze:

1. Plakjes carpaccio naast elkaar op schaal leggen.
2. In kommetje: azijn, olie, citroensap, honing, mosterd, zout en peper tot dressing kloppen.
3. Pijnboompitten roosteren in koekenpan.
4. Rucola in kleine stukjes snijden en over carpaccio verdelen (wat jij denkt dat mooi is).
5. Daarna zongedroogde tomaatjes in stukjes snijden en samen met de kappertjes en pijnboompitten over het bord verdelen.
6. Parmezaanse kaas in flinterdunne plakjes snijden (mag ook al gemalen zijn) en op de carpaccio leggen.
7. Dressing over carpaccio druppelen en serveren maar.