

Carpaccio rund



-  Bereiden in: geen
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- (voor 4 personen):
- 200 g gerijpt rundvlees (bijv. ossenhaas of kogelbiefstuk)
- 50 g Parmezaanse kaas, geschaafd
- 50 g rucola
- 2 el pijnboompitten, licht geroosterd
- 2 el olijfolie (extra vierge)
- 1 el balsamicoazijn
- in plaats van olie en azijn, kant en klare crema balsamico
- Zout en versgemalen peper naar smaak
- Optioneel: kappertjes of truffelolie

Voedingswaarde

•



Carpaccio rund

Bereiding

- 1 Voorbereiden van het vlees: Zorg dat het vlees ijs- en ijskoud is (leg het eventueel 30 min. in de vriezer). Dit maakt het makkelijker om dun te snijden. Snijd het vlees met een scherp mes in flinterdunne plakjes. Leg de plakjes tussen twee lagen bakpapier en druk ze plat met een deegroller voor een mooie, gelijkmatige dikte.
- 2 Opmaak: Verdeel de plakjes vlees mooi over koude borden. Strooi de rucola over het vlees en voeg de Parmezaanse kaas toe.
- 3 Afwerking: Besprenkel het gerecht met (olijfolie en een beetje balsamicoazijn) crema balsamico.
- 4 Strooi de geroosterde pijnboompitten eroverheen en breng op smaak met zout en versgemalen peper.

Kooktips

Voor een extra luxe touch kunt u een paar druppels truffelolie of enkele kappertjes toevoegen.

Serveren

Serveer de carpaccio met knapperig stokbrood of krokante grissini. Combineer met een glas droge witte wijn of een lichte rode wijn zoals Pinot Noir.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten