

RUNDERCARPACCIO MET KERSTOMAATJES EN RUCOLA

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

260g runder carpaccio

4 eetlepels geroosterde pijnboompitten

24 kerstomaten

Een handjevol rucola

30g grof geraspte Parmezaanse kaas

Enkele druppels olijfolie

Snuifje zout

Snuifje peper

BEREIDINGSWIJZE

Verdeel de plakjes carpaccio naast elkaar over de borden. Dresseer mooi en laat de plakjes overlappen. Kruid het vlees met peper en zout.

Rooster de pijnboompitten in een droge pan. Laat even afkoelen. Snij de kerstomaatjes in twee.

Verspreid de pijnboompitten en de kerstomaatjes over het bord. Leg een handvol rucola verspreid over elk bord. Werk de carpaccio af met

grof geraspte Parmezaanse kaas en met enkele druppels olijfolie.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

335 kal

SMAKELIJK!