

#### Ingrediënten voor 4 personen

400 gram ossenhaas  
3 eetlepels extra vergine olijfolie  
1 eetlepel citroensap  
zout en peper  
80 gram pijnboompitten  
stukje parmezaanse kaas  
1 bosje ruccola

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Carpaccio

### Bereidingswijze

- Wikkel ossenhaas in folie en leg een uur in het vriesvak zodat hij wat steviger wordt. Snijd in flinterdunne plakjes. Maak een dressing van olie, citroensap, peper en zout. Doe wat dressing op het bord en leg daarop de plakjes vlees. Druppel dressing over het vlees en laat een half uurtje intrekken. - Rooster de pijnboompitten in een droge tefalpan, laat afkoelen. Schaaf krulletjes parmezaanse kaas en verdeel die over het vlees. Garneer met blaadjes ruccola en strooi de pijnboompitten erover. Bestrooi met wat grof zeezout. Serveer met versgebakken ciabatta-brood en schenk er een lichte rode Bardolino bij. Tip: - Het is erg lekker om in plaats van citroensap balsamico-azijn te gebruiken. Nadeel: het mooie rode vlees kleurt donker op. **\*\*Route Touristique\*** - De originele carpaccio, zoals Guiseppe Cipriani hem ontwikkelde, bedruppel je met een sausje van 60 ml zelfgemaakte mayonaise, 2 eetlepels slagroom, 2 theelepels milde mosterd, 2 theelepels worcestersaus, wat druppels tabasco en zout. Hij gebruikte geen pijnboompitten of parmezaanse kaas, wel ruccola en witte peper. **\*\*Snelweg:\*\*** - koop voorgesneden carpaccio bij een goede slager. Vaak wordt hij per portie verpakt, diepgevroren verkocht. Laat de carpaccio helemaal ontdooien voor je hem bedruppelt met saus of dressing.