

Ingrediënten voor 4 personen

350 gr tonijn of zwaardvis  
1 courgette  
1 limoen  
3 el olijfolie  
versgemalen peper en zout  
80 gr Parrano snippers

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Viscarpaccio met courgette

Er zijn twee vissoorten die wel bijna gegarandeerd ook bij niet-visliefhebbers in de smaak vallen. Dat zijn de tonijn en de zwaardvis. Dat komt omdat ze voor vissoorten eigenlijk helemaal niet zo vissig smaken. En dat komt weer voornamelijk door de stevige textuur van deze visjes. Niet zo gek dus dat je er ook heerlijke carpaccio van kunt maken. Voor de visliefhebber en de vleesliefhebber.

### Hulpmiddelen

Dunschiller, rasp, scherp mes

### Bereidingswijze

1. Vries de 350 gram tonijn of zwaardvis 1 uur in.
2. Na een uurtje is de vis licht gevroren en snijd je er met een scherp mes heel dunne plakjes van. Lukt dat niet goed, dan kun je de vis ook eerst tussen plasticfolie verder uit slaan.
3. Schaaf de courgette in dunne plakjes of slierten. Je kunt hier ook een Spiraalsnijder voor gebruiken.
4. De bijbehorende dressing maak je van 1 limoen (het sap én de rasp van de schil) met 3 eetlepels olijfolie en de versgemalen peper en zout.
5. Leg de plakjes vis zo op het bord dat het hele bord ermee gevuld is.
6. Daaroverheen drapeer je de courgette en daaroverheen weer sprenkel je de dressing.
7. Save the best for last: Eindig met de Parrano Snippers, waarmee je je gerecht aftopt. Buon appetito!

