

Ingrediënten voor 4 personen

1 citroen peper en zout olijfolie
100 gr zure room 200 gr kleine,
nieuwe aardappelen Afwerking :
2 stengels jonge prei 100 gr
jonge spinazie 500 gr visfilets
naar keuze

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



carpaccio van nieuwe aardappelen en visfilet

Makkelijk en altijd lekker

Bereidingswijze

-Was de aardappeltjes en kook deze gaar in de schil in gezouten water. Afkoelen en pellen. -Snijd de aardappeltjes in zeer fijne plakjes (laat de aardappelen dus zeker niet overgaan worden!!). Schik deze zoals een carpaccio op een bord -Kruid de zure room met peper en zout, citroen en olijfolie en strijk er wat over op de aardappelen. -Snipper de prei zeer fijn en stoof deze aan in olijfolie, peper en zout. Schik de prei over de aardappeltjes. -Gaar de vis en kruid af. -Spinazie wassen, kruiden met peper en zout, olijfolie en wat citroen, eventueel wat zure room en verdeel deze vlak voor het serveren over de vis. Jonge spinazie mag rauw geserveerd worden.