

Ingrediënten voor 8 personen

400 gram
rundercarpaccio(slager) 400
gram mozzarella 400 gram mung
bonen 80 gram alfalfa 80 gram
parmezaan flakes 1 eetlepel
mosterd 3 eetlepels azijn 1
theelepel basterd suiker 4
eetlepels balsamico 1 theelepels
truffelolie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

rundercarpaccio met mozzarella en bonen

Tweede voorgerecht van een 7 gangen valentijn menu.

Hulpmiddelen

8 bordjes

Bereidingswijze

Leg de schijfjes carpaccio op 8 bordjes. Probeer de bordjes te bedekken. Snij de mozzarella in dunne plakjes en verdeel deze over de bordjes. Probeer de centrale helft van de carpaccio te bedekken Meng de mosterd, azijn en suiker. Roer deze hierna door de bonen. Verdeel de bonen over de bordjes op de mozzarella. Probeer in het midden te houden. Zijn de bonen erg nat van de azijn dan even laten uitlekken. Voeg hier bovenop de alfalfa toe. Strooi nu de parmezaan over de bordjes. Meng de balsamico met de truffelolie en sprenkel dit over de borjes heen.

Serveertips

Ipv alfalfa en balsamico, kun je ook wat gebroken hazelnoten en sinaasappel dressing gebruiken