

Carpaccio

Ingrediënten:

- Runderzijlende 75gr p.p. (of zoals het hoort ossenhaas)
- Sla (hollandesla, rucolasla, lollo rosso en/of eikenbladsla)
- Pijnboompitten (200 gr)
- 1 tomaat (tros of pomedori)
- 2 sneetjes wit brood
- 1 bosje verse basilicum
- olijfolie
- balsamico azijn + blanke azijn
- 7 repen spek
- knoflook
- zout/peper
- poedersuiker
- mosterd

Bereidingswijze:

1. laat de runderlende inrollen/invriezen/snijden door een slager of koop het kant en klaar
2. laat de Carpaccio snijden in een cirkel met een diameter van 8cm
3. was/droog/pluk de sla en meng het door elkaar
4. verwarm een bakpan op laag vuur en verdeel de pijnboompitten in de pan
5. bruneer (fr: langzaam bruinen van) de pijnboompitten onder voortdurende beweging van de pitten tot dat deze een mooie lichtbruine kleur hebben.
6. haalde pan van het vuur en strooi de pitten op een koude ondergrond (bord, plateau enz.) zodat ze niet verder bruneren!!
7. snijd de tomaat brunoise (in blokjes)
8. snijd het wit brood in kleine dobbel steentjes en bak ze goudbruin (zie bereidingswijze croutons)
9. maak van pijnboompitten, basilicum en parmezaanskaas de pesto (zie bereidingswijze pesto)
10. maak de balsamicodressing (zie bereidingswijze balsamicodressing)
11. droog de repen spek in een oven op 180 graden totdat ze mooi licht verkleurd zijn en knapperig.
12. **Afwerking Carpaccio met pesto:** leg de voorgesneden Carpaccio op een koud bord! Dresseer (op juiste manier rangschikken) de sla, tomaat, pijnboompitten en pesto op de Carpaccio
13. **Afwerking Carpaccio met balsamico:** leg ook nu de Carpaccio op een koud bord! Dresseer de gedroogde spek, sla, balsamicodressing, tomaat en pijnboompitten op de Carpaccio.
14. laat de Carpaccio op kamertemperatuur komen.