

## Voorgerecht: Carpaccio met rucola en pestomayonaise

Boodschappen brief (voor 6 personen);

- ✓ 6 stuks kalfscarpaccio
- ✓ 100 gram rucola
- ✓ Pijnboompitten (gebrand)
- ✓ 1 pot Mayonaise
- ✓ 1 potje rode pesto
- ✓ Parmezaanse kaas
- ✓ 1 pot zongedroogde tomaatjes
- ✓ Zout
- ✓ Peper



### Bereidingswijze:

- Leg de carpaccio circa 1,5 uur van te voren al uit de vriezer. Makkelijkste is de carpaccio gelijk op borden te plaatsen, houdt wel het folie op de bovenkant er nog op.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Leg bakpapier op een bakplaat. Rasp de parmezaanse kaas. Schep nu op 6 plekken 1 volle eetlepel Parmezaanse kaas per plek. Druk dit zachtjes met de handen plat tot een kleine cirkel. Haal de kaaskoekjes uit de oven als ze goudgeel zijn, niet bruin laten worden. (dit kan eventueel ook al een dag van tevoren klaargemaakt worden)
- Voeg 6 volle eetlepels mayonaise in een kom. Voeg hier 3 eetlepels rode pesto aan toe. Mix dit goed door elkaar.
- Snij de zongedroogde tomaatjes eventueel in kleine stukjes.
- Haal nu het folie van de carpaccio af en voeg zout en peper toe op de carpaccio.
- Maak met de pesto mayonaise op de carpaccio kleine stipjes. (dit kan gemakkelijk door de dressing in een boterhamzakje te doen en het puntje er af te knippen).
- Leg nu rucola in het midden van de carpaccio.
- Beleg de carpaccio met de zongedroogde tomaatjes en pijnboompitjes.
- Maak de carpaccio af met het kaaskoekje op de carpaccio. Eventueel bestrooien met overige Parmezaanse kaas.

*Eet smakelijk!*

