



Carpaccio-krans

🕒 10 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 ciabattabroodje
- ★ 1 el olijfolie
- ★ 75 g rucola
- ★ 150 g runder carpaccio
- ★ 1 bakje groene pesto (koelvers)
- ★ 1 el pijnboompitten
- ★ 6 zongedroogde tomaatjes (in plakjes)
- ★ 50 g Parmezaanse kaas (aan een stuk)

MATERIAAL: dunschiller of kaasschaaf

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ciabatta in blokjes van circa 1 cm.
2. Schep het brood om met de olijfolie.
3. Verhit een koekenpan en bak hierin de croutons in circa 5 minuten rondom knapperig.
4. Breng op smaak met een snuf zout.
5. Leg intussen de sla in een cirkel op een ronde schaal.
6. Vouw roosjes van de plakjes carpaccio en verdeel over de sla.
7. Verdeel de croutons erover en besprenkel met de pesto naar smaak.
8. Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan.
9. Garneer de carpaccio met de pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en schaaf met een dunschiller of kaasschaaf flinters Parmezaanse kaas erover.

Bron: boodschappen.nl

