



Carpacciorolletjes met groene asperges en mayo

2 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 8 plakjes carpaccio
- 🍴 24 groene asperge tips
- 🍴 2 el amandelschaafsel, geroosterd
- 🍴 handje verse dille
- 🍴 handje verse peterselie
- 🍴 handje tuinkers
- 🍴 handje verse munt, de dikke takjes verwijderd

voor de mayonaise

- 🍴 4 el mayonaise
- 🍴 1 tl sinaasappelrasp
- 🍴 mespuntje kardemom
- 🍴 1 kruidnagel, gemalen in de vijzel
- 🍴 snuf nootmuskaat

ZO MAAK JE HET:

1. Roer alle ingrediënten voor de mayonaise in een kommetje door elkaar en zet apart.
2. Verhit een klein beetje olie in een pan op heet vuur en vak de aspergetips kort tot ze knapperig zijn.
3. Schep ze uit de pan en laat een beetje afkoelen.
4. Leg dan een plakje carpaccio op een snijplank en leg er wat van de verse kruiden op.
5. Leg op elk bedje kruiden 3 aspergetips en wat van het amandelschaafsel (zorg dat je nog een beetje overhoudt).
6. Rol de carpaccio nu op tot een rolletje en leg dit op een schaal.
7. Herhaal dit voor de rest van de ingrediënten.
8. Maak af met de rest van het amandelschaafsel en serveer de carpacciorolletjes met de mayonaise.

BRON: culy.nl

