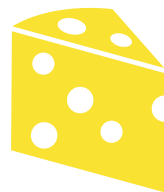


CARPACCIO

met Saltufo



Recept :

1. Laat de Saltufo in dunne plakjes snijden en snijd zelf de sjalot nog even klein (in blokjes)
2. Fileer de helft van de sinaasappel en pers de andere helft
3. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan zonder vet
4. Meng de Balsamico, olie, sinaasappelsap en mosterd
5. Voeg de sjalot toe en breng de vinaigrette met zout, peper en suiker op smaak
6. Leg de Saltufo in een cirkel op een bord, drapeer de rucola in het midden en leg de gefileerde sinaasappel er boveno
7. Besprenkel het geheel met de vinaigrette en maak het af met wat pijnboompitten

Tip :

- Eveneens heerlijk in combinatie met vers brood!

Benodigdheden :

voor vier personen

- Twee
SALTUFO'S
- Eén
SJALOT
- 2 eetlepels
BLANKE BALSAMICO
- 1 eetlepel
GOEDE OLIJFOLIE
- 1 theelepel
GROVE MOSTERD
- 1 biologische
SINAASAPPEL
- **ZEEZOUT**
- **ZWARTE PEPER**
- 1 snufje
SUIKER
- 50 gram
RUCOLA
- 50 gram
PARMIGIANO REGGIANO

