

Carpaccio met pestodressing

Datum: 15-10-2001
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 150 g gemengde sla
- 300 g ossenhaas
- 60 g pijnboompitten
- 100 g basilicumblaadjes
- 50 g knoflook
- 8 eetl. olijfolie
- 60 g geraspte parmezaanse kaas
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Algemeen:

Gemengde sla over de borden verdelen. Dun gesneden ossenhaas op sla leggen. Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren en over carpaccio strooien. Dressing over carpaccio schenken.

Prima Pesto:

Verse basilicumblaadjes met pijnboompitten en fijngesneden knoflook in keukenmachine tot korrelige pasta pureren. Terwijl machine draaid olijfolie in dun straaltjes erbij schenken. Pesto uit kom halen en mengen met geraspte parmezaanse kaas. Pesto met zout op smaak brengen.