

Sinaasappelcarpaccio

Datum:	12-11-2018
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Bram Joosten
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 400 g gerookte eendenborstplakjes
- 400 g rode kool
- 6 eetl. witte balsamicoazijn
- 2 theel. suiker
- 6 sinaasappels
- 100 g gedroogde cranberry’s
- 100 g walnoten
- 20 g basilicum
- zout
- peper
- olijfolie

Bereidingswijze:

Snij de rode kool in hele dunne reepjes. Meng de koolreepjes met de azijn, suiker, 4 eetlepels olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Laat de rode kool marineren tot verder gebruik. Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees en snij de vruchten in zo dun mogelijke plakken.

Verdeel de plakken sinaasappel over de 8 borden. Verdeel de gerookte eendenborstplakjes over de sinaasappel. Schep vervolgens de gemarineerde rode koolreepjes erover. Garneer de carpaccio met de cranberry’s de grof gehakte walnoten en verse blaadjes basilicum.