



Carpaccio met citroensalsa

Datum: 06-09-2023
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1.75 citroenen (schoongeboend)
- 3.5 eetl. olijfolie extra vergine
- 2 mespuntjes mosterd
- 2 theel. honing
- 4 eetl. pijnboompitten
- 3.5 pakjes carpaccio
- 1.5 handjes munt (fijnggehakt)
- 2 stronkjes witlof (fijngesneden)
- 4 eetl. mayonaise

Bereidingswijze:

Rasp de schil van de citroen fijn. Snijd de overgebleven witte schil rondom van de citroen en snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit. Verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in fijne stukjes. Meng dit met 3/4 van de citroenrasp, de olijfolie, mosterd en honing en roer goed door.

Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan en houd apart. Verdeel de carpaccio over de borden. Maal peper erover.

Schep de munt door de citroensalsa en verdeel dit in het midden over het vlees. Garneer met de fijngesneden witlof en pijnboompitten. Meng de mayonaise met de overige citroenrasp en serveer het gerecht met deze citroenmayonaise.