

Carpaccio in een glaasje

Datum:	16-04-2025
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Bram Joosten
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Carpaccio:

- 360 gr carpaccio
- 5 eetl. truffelmayonaise
- 150 g rucola
- 100 g Parmezaanse kaas vlokken
- 16 zongedroogde tomaten
- 4 a 5 eetl. pijnboompitten
- snufje zout
- snufje peper

Truffel Mayonaise:

- 2 eidooiers
- 2 mespuntjes mosterd
- 2 eetl. azijn
- 200 ml. arachideolie
- 2 eetl. truffeltapenade
- 100 ml room
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Carpaccio:

Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes. Rooster de pijnboompitten in een pan, zonder olie, totdat ze bruin zijn. Snijd de rucola wat fijner.Meng in een kom de rucola, zongedroogde tomaatjes, carpaccio, pijnboompitten (wat achterhouden), zout en peper en Parmezaanse vlokken (wat achterhouden). Voeg ook een beetje olie van de zongedroogde tomaatjes toe. Verdeel de salade over 8 glazen. Maak af met een lepeltje truffelmayonaise en wat extra Parmezaanse kaas/pijnboompitten.

Truffelmayonaise:

Meng met een garde de eidooier met de mosterd en de azijn. Zodra het goed gemengd is voeg druppelsgewijs de olie toe. Meng het geheel tot er een mayonaise achtige substantie ontstaat. Meng de truffeltapenade door de mayonaise en maak deze op smaak met peper en zout. Als laatst de room toevoegen