

# Carpaccio Lunchgerechten

Aantal personen:

<b>Ingrediënten;</b>  3 bl Lollo rosso 5 bl Veldsla 1 gram Frisee-sla 5 bl Roquette 100 gram Runderhaas 2 el Hazelnootolie gram Parmezaanse kaas 20 gram Pijnboompitten 3 Kerstomaatjes gehalveerd 5 gram Tuinkers 5 Zwarte olijven * Witte peper	<b>Materialen;</b>  Vork Snijplank Koksmes Officemesje Afruimbakje Spatel Litermaat IJSknijper
<b>Werkwijze;</b>  <b><u>Mise en place</u></b>  1. Laat de runderhaas ongeveer 1 uur opstijven in de vriezer. 2. Zet de borden in de koelkast. 3. Rooster de pijnboompitten goudgeel in een oven van 175° C.  <b><u>Werkwijze</u></b>  1. Leg in het midden van het bord de lollo rosso met daarop de andere slasoorten en de roquette zodat er een bergje ontstaat  2. Snij met de snijmachine flinterdunne plakjes van de runderhaas op het bord. - Zorg dat een deel van de sla en de roquette er uit steekt.  3. Bestrijk het vlees met de hazelnootolie.  4. Bestrooi vlak voor het doorgeven het bord in volgorde met de volgende ingrediënten; - de Parmez. kaas de olijven - de kerstomaat - de tuinkers - de pijnpitten - de peper  5. Serveer de carpaccio met verse toast en boterballejes.	<b>Aanvullingen;</b>

Bron: