



Carpaccio

met kerstomaatjes



500 g rundvlees Witblauw
200 g parmezaan
3 el muraglia ev olijfolie
1/2 citroen
rucola
peper
Terres blanches fleur de sel
marrakesh
4 trosjes kleine tomaatjes
3 teentjes look, geperst
2 dl Muraglia evo selder

Wikkel het vlees in plasticfolie en laat opstijven in de vriezer.

Meng de gember olie in een kommetje met de teentjes look en peper

Snijd de tomaatjes door en laat marineren in dit mengsel

Snijd zeer fijne sneetjes van het Witblauw en leg ze open op een bord

Meng 3 el olijfolie met het sap van een halve citroen en druppel dit over de carpaccio.

Strooi fleur de sel over de carpaccio

Werk af met parmezaan , rucola en de tomaatjes