



Carpaccio-krans.

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 150 gram carpaccio
- 75 gram salade melange
- 2 sneetjes wit casinobrood
- 2 eetlepels truffelmayonaise
- 1 eetlepel truffeldressing
- 40 gram Parmigiano Reggiano Flakes
- Handje pijnboompitten

Benodigheden

- Tristar KP-6245 kookplaat
- Spatel
- Groot bord

- 1** Snijd de korstjes van het brood en snijd het brood in blokjes van ca. 1 cm. Meng de blokjes met de truffelmayonaise.
- 2** Verhit een koekenpan en bak de croutons zonder olie of boter 5 min. op middelhoog vuur. Schep regelmatig om.
- 3** Leg de sla in een cirkel op het bord. Maak roosjes van de carpaccio en verdeel deze over de sla.
- 4** Besprenkel met truffeldressing en verdeel de croutons.
- 5** Garneer met pijnboompitten en Parmezaanse kaas.