

4-04-2017

Kookavond

Carpaccio van rauwe venkel

Nodig:

- 2 kleine venkelknollen of 1 grote
- Zeer goede kwaliteitsvolle extra vergine olijfolie
- Zout en peper
- 200 gr bresaola in fijne reepjes
- 100 gr pecorino romano in krullen
- Een handvol ontpitte kleine olijven
- Een handvol kappers

Zo maak je het:

- Verwijder de harde stronk aan het uiteinde van de venkelknol en ook de fijne blaadjes aan de uiteinden van de venkel.
- Snij de venkel met behulp van een mandoline super fijn, schik de venkelplakjes op de borden.
- Kruid goed af met zout en peper en marineer de venkel met de kwaliteitsvolle olijfolie.
- Verdeel vervolgens de olijven en de kappers over de borden.
- Doe hetzelfde met de snippers bresaola, en schik ook de krullen pecorino kaas over.
- Verwijder de tuinbonen uit de schil en verdeel ook deze over de carpaccio.
- Besprenkel het geheel nogmaals met de olijfolie en kruid af met zout en peper.