

3-6-2015

Kookavond

Carpaccio van st-Jacobs vruchten en rundsvlees, gedroogde tomaat en Parmezaanse kaas

Nodig voor 4 pers:

- 4 st-Jacobs oesters
- 4 sneden rundsvlees
- 4 stukken brickdeeg
- 1 zakje zwarte inktvis-inkt
- 100 gr. Geklaarde boter
- 80 gr. Gedroogde tomaten
- 80 gr. Lamsoren
- 50 gr. Parmezaanse kaas
- Peper & zout
- Truffelvinaigrette (1 el truffelolie, 2 el olijfolie, 1 el balsamico en peper & zout)

Zo maak je het:

- Spoel de st-Jacobs vruchten en dip ze droog in keukenpapier
- Snij deze in zeer fijne schijfjes en marineer 5 min. in de truffelvinaigrette, kruid met peper en zout
- Maak per persoon 3 gelijke stukken brickdeeg en beschilder deze met de inkt en bak ze in de boter, laat afkoelen
- Blancheer de lamsoor en schrik in ijswater, laat uitdruppen en breng op smaak met olijfolie, peper, zout en de kaas
- Maak torentjes door onderaan de st-Jacobs schijven en het rundsvlees, een vel brickdeeg, gedroogde tomaat, brickdeeg, lamsoor en eindig met brickdeeg