

Carpaccio bonbons met truffelmayonaise

- 8 plakjes dingesneden carpaccio
- 50 gram sla
- 2 eetlepels pijnboompitten, geroosterd
- Paar blaadjes verse basilicum
- 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas

Turffelmayonaise

- 1 eidooier
- 1 theelepel **Peelse mosterd**
- 1 eetlepel **witte wijn Edik**
- 150 ml zonnebloemolie
- 1 a 2 eetlepels **truffel olie**
- Peper en zout

Bereidingswijze

Doe de eidooier in een lange maatbeker en voeg een beetje zout, peper, mosterd en witte wijnazijn toe. Mix dit met een staafmixer tot een glad papje. Mix daarna net zo lang door totdat het wat dikker begint te worden. Voeg een paar druppeltjes zonnebloemolie toe en mix deze beetje bij beetje er bij. Voeg steeds iets meer toe totdat alles is opgenomen in het mengsel. Mix net zo lang totdat het dezelfde dikte heeft dan mayonaise. Klop als laatste kort de truffelolie met een garde er door.

Leg een plakje carpaccio op een bordje. Smeer een klein beetje truffelmayonaise in het midden. Leg een klein hoopje sla er op en verdeel wat pijnboompitjes en Parmezaanse kaas er over. Vouw de buitenzijde naar binnen zodat er een bonbon ontstaat. Leg deze omgekeerd (met de mooie zijde boven) op een amuselepel of bordje. Decoreer de carpaccio bonbons met een beetje truffelmayo, basilicum, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

