2B Meat

Carpaccio met truffel-avocadocrème

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

1. Prak de avocado fijn met behulp van een vork. Meng met de truffelmayonaise, knoflook en het limoensap en schep in de spuitzak. Rooster vervolgens de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Verdeel de carpaccio over de borden en leg op ieder bord in het midden een handje rucola. Maak kleine toefjes avocadocrème op de carpaccio. Begin met 4 toefjes op ieder bord en ga verder totdat de avocadocrème op is. Maak af met de Parmezaanse kaas, pijnboompitten en de balsamicoazijn.
2. Let op! Dit is een voorgerecht voor speciale gelegenheden en feestdagen.

Ingrediënten

- [ ] 250 g carpaccio (circa 60-70 g p.p.)
- [ ] 40 g rucola
- [ ] 1 avocado
- [ ] 1½ tl truffelmayonaise
- [ ] Sap van 1 limoen
- [ ] 1 knoflookteentje, geperst
- [ ] 4 el balsamicoazijn
- [ ] 4 el grof geraspte Parmezaanse kaas
- [ ] 4 el pijnboompitten
- [ ] Extra: spuitzak (of maak deze zelf door een klein hoekje te knippen uit een plastic diepvrieszakje)

Voedingswaarden per persoon

Energie	**379 kcal**
Koolhydraten	**6 g**
Vet	**27 g**
Vezels	**2 g**
Eiwit	**25 g**