



Hapjes

Carpacciorolletjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 gram rundercarpaccio
20 gram pijnboompitten (geroosterd)
20 gram Parmezaanse kaasschilfers
takje bieslook (enkele)
handvol rucola
1 komkommer
1 eetlepel groene pesto
2 eetlepels mayonaise
balsamico
peper
zout

Bereidingswijze

Maak met een dunschiller lange linten van de komkommer. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Meng de pesto onder de mayonaise. Beleg elk lint komkommer voor 3/4de met carpaccio. Draai ze om en besmeer de andere kant met wat pesto-mayonaise. Verdeel er de rucola, wat Parmezaanse kaas en pijnboompitten over. Kruid met peper en zout.

Rol op en bind de rolletjes vast met een takje bieslook. Zet ze rechtop en druppel er wat balsamicocrème over.

Keukenbenodigdheden

Dunschiller

