



Voorgerechten

Rundscarpaccio met radijsjes en waterkerssausje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram rundercarpaccio
3 eetlepels witte wijnazijn
30 gram cashewnoten
250 gram mascarpone
2 theelepels suiker
2 eetlepels munt (fijnggehakt)
1 sjalot (gesnipperd)
1 bosje waterkers
1 lookteentje
12 radijsjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de radijsjes in kleine blokjes. Meng er de munt, azijn en suiker onder. Kruid met peper en zout. Roer goed en zet opzij.

Bak het sjalotje met de geperste look in olijfolie zacht. Dompel 2/3de van de waterkers 1 minuut onder in kokend gezouten water. Giet af. Doe de waterkers, samen met het gebakken sjalotje, de cashewnoten en de mascarpone in een blender. Kruid met peper en zout en mix glad.

Verdeel de rundscarpaccio over de borden en strooi er de gehakte radijsjes over. Druppel er het waterkerssausje over en werk af met de resterende waterkers.

Keukenbenodigdheden

Mixer

