



Voorgerechten

Rijkelijke rundercarpaccio

Voor 4 personen.

Ingrediënten

80 gram foie gras (in plakjes)
280 gram rundsfilet
handvol rucola
2 vijgen
2 eetlepels balsamicoazijn
1 eetlepel pijnboompitten
snuifje fleur de sel
4 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de filet fijn met een mes en plet even tussen 2 laagjes plastic met behulp van een lege fles. Snij de ganzenlever met een scherp mesje in plakjes en kruid even met peper en fleur de sel.

Snij de vijgen in dunne partjes en leg de rucola even op ijswater. Meng ondertussen de olijfolie en balsamicoazijn tot een vinaigrette. Kruid een beetje bij met peper & zout.

Schik het vlees mooi in een ring op het bord. Garneer met de vinaigrette en de pijnboompitjes.

