Vers gesneden carpaccio met pesto



Ingrediënten

4

- 300 g ossenhaas van goede kwaliteit
- 40 g Bresc Pesto alla Genovese
- 1 dl olijfolie van goede kwaliteit
- 1 bakje Parmezaan vlokken
- 100 g gebakken pijnboompitjes
- 100 g rucola
- peper en fleur de sel

Bereidingswijze

Snijd gelijke plakken van de ossenhaas en leg de plakken tussen 2 velletjes slagersfolie. Plet het vlees tot het de gewenste dikte heeft. Neem een bord en smeer het in met wat olijfolie, peper en fleur de sel en leg het vlees erop. Marineer het met de pesto en wat olijfolie. Garneer met de kaas, rucola en pijnboompitjes.

Gebruikte bresc producten



Bresc Pesto alla Genovese 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000