

Rundercarpaccio met gemarineerde asperges



-  Groen/Wit
-  Hoofdgerecht
-  2 Personen
-  Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

- | | | |
|---------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 12 witte aspergetips | 12 groene aspergetips | 2 porties Rundercarpaccio |
| 2 el. pijnboompitten | Parmezaanse kaaskrullen | Mosterdsla |
| Rode tatsoi (slablaadjes) | Truffelolie | Olijfolie |
| ½ limoen | Peper en zout | |

Bereiding

- Schil de witte en groene aspergetips (alleen het onderste gedeelte), snijd deze 1x schuin doormidden. Kook de witte aspergestukjes beetgaar en laat ze afkoelen in het kookvocht.
- Blancheer de groene aspergestukjes.
- Marineer de asperges in truffelolie met peper en zout.
- Bestrijk 2 borden met een beetje olijfolie en dresseer hierop de rundercarpaccio's.
- Verdeel de aspergestukken over de 2 borden.
- Leg er wat Parmezaanse kaaskrullen bij.
- Rooster de pijnboompitten en verdeel over de carpaccio.
- Dresseer er wat mosterdsla en rode tatsoi op.
- Druppel er wat truffelolie overheen.
- Knijp de ½ limoen uit over de 2 gerechten.
- Draai er verse peper en zout over.

