

Carpacciorolletjes



Ingrediënten

PIJNBOOMPITTENCRÈME

- 350 ml kookroom
- 250 g Pijnboompitten
- 50 ml Vissaus

PESTO

- 500 g Groene olijven
- 80 g Rucolasla
- 2 x Avocado
- 20 g Knoflook
- 50 g Parmezaanse kaas
- 100 ml Olijfolie
- 80 g Basilicum
- 5 g Zout

CARPACCIO

- 800 g Runderlende
- 100 ml Olijfolie

GARNERING

- 1 x Rucolacress (bakje)
- 200 g Parmezaanse kaas

Bereiding

Pijnboompittencrème

1. Rooster de pijnboompitten in de oven en cutter daarna samen met de kookroom en vissaus fijn in de blender tot een gladde crème.
2. Passeer door een fijne zeef en reserveer in een spuitflesje.

Pesto

1. Cutter voor de pesto, de olijven samen met de knoflook, rucola, basilicum en de olijfolie glad in de blender.
2. Breng op smaak met zout en reserveer in de koeling.

Garnering

1. Rasp de Parmezaanse kaas fijn op een velletje vetvrij papier en plaats 30 seconden in de magnetron op vol vermogen.
2. Laat afkoelen en bewaar in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels.

Afwerking

1. Snijd à la minute de avocado's in fijne brunoise en vermeng samen met de pesto. Breng over in een spuitzak met glad spuitmondje.
2. Snijd de runderlende in dunne plakjes met een scherp mes en plaats dakpansgewijs op een stukje slagersfolie. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout. Spuit de pesto op de carpaccio en rol daarna strak op.
3. Plaats de carpacciorolletjes op het bord en werk het gerecht verder af met de crème van pijnboompitten, rucolacress en de koekjes van Parmezaanse kaas.