



Rundercarpaccio met rucola, parmezaan en kappertjes

Flinterdun gesneden rauwe rundsfilet met peperige rucola, schilfers parmezaan en pittige kappertjes. Een tijdloze Italiaanse klassieker als voorgerecht.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerecht

Ingrediënten

200 gr rundsfilet (licht aangevroren om te snijden)

handvol rucola

parmezaanshilfers

1 el kappertjes

1 citroen

goede olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Leg de rundsfilet ongeveer een uur in de diepvries zodat hij lichtjes aanvriest; zo snijd je hem veel makkelijker flinterdun.
2. Snijd het vlees met een scherp mes in zo dun mogelijke plakjes.
3. Schik de plakjes overlappend op een groot koud bord en kruid licht met peper en zout.
4. Verdeel er de rucola, de parmezaanschilders en de kappertjes over.
5. Werk vlak voor het serveren af met wat citroenzeste, een scheutje olijfolie en een paar druppels citroensap.

Tip

Wees zuinig met de citroen: te veel zuur maakt het delicate vlees dof van kleur en smaak.

Lekker met

Vers stokbrood of grissini

Dranktip

Een lichte rode wijn zoals een valpolicella