

Carpaccio van ossenhaas



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Ossenhaas
- Peper en zout

Voedingswaarde

Wist u dit

VAN BLOEDARMOEDE NAAR CARPACCIO Cipriani was tijdens de eretentoonstelling van Vittore Carpaccio aan het werk. Een vaste gast van adel kwam bij Harry's Bar lunchen en vertelde Cipriani dat ze van de dokter op een streng dieet moest. Door haar bloedarmoede mocht ze geen gegaard vlees eten. Cipriani bereidde daarom een gerecht van flinterdun gesneden plakjes rauw rundvlees met een witte saus op basis van mayonaise. Hij noemde het carpaccio omdat het met zijn roodwitte kleur iets weg had van het werk van Vittore Carpaccio.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Carpaccio van ossenhaas



Bereiding

- 1 Snijd de ossenhaas in zo dun mogelijke plakjes
- 2 Leg de plakjes in een rondje van ca 10cm op een dik stukje plastic (bv diepvrieszakje)
Leg er een plasticje bovenop en sla voorzichtig met een steelpan de plakjes tot een mooie grote dunne plak
- 3 Leg de carpaccio op een bord en doe hier een beetje peper en zout op
- 4 Leg boven op de carpaccio de truffelboontjessalade (zie onze recepten)
- 5 In het midden het gepocheerde eitje leggen (zie onze recepten)
- 6 Garneren met de chips van zoete aardappel (zie onze recepten)

Zie voor de bereidingen van gepocheerde scharreleieren, truffelmayonaise, truffelboontje salade en chips van zoete aardappel de verschillende recepten.

Serveren

Wanneer u goed naar de foto kijkt kunt u met alle ingrediënten deze prachtige collage ook zelf maken. Wilt u het eenvoudig houden, ook lekker: Een beetje olijfolie (knoflookolie), oude- of Parmezaanse kaas en licht gebakken pijnboompitjes is natuurlijk áltijd lekker.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten