

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Carpaccio

Wat heb je nodig?

4 eetlepels pijnboompitten

2 x 100 g carpaccio

6 zongedroogde tomaten in olie

30 g rucola (sla)

6 eetlepels balsamicodressing

1/2 stokbrood



Hoe maak je het klaar?

Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten lichtbruin en laat ze vervolgens afkoelen. Spreid de carpaccio over vier borden uit. Snij de tomaten fijn. verdeel de rucola en de tomaten over borden. Strooi de pijnboompitten over de carpaccio. Schud de dressing goed en sprenkel het over het gerecht. Serveer het met stokbrood.

Bron: ah.nl

