

# CARPACCIO MET TRUFFEL-AVOCADOCRÈME



25 minuten



4 personen

## INGREDIËNTEN

- 250 g carpaccio (circa 60-70 g p.p.)
- 40 g rucola
- 1 avocado
- 1½ tl truffelmayonaise
- Sap van 1 limoen
- 1 knoflookteentje, geperst
- 4 el balsamicoazijn
- 4 el grof geraspte Parmezaanse kaas
- 4 el pijnboompitten

### Extra:

Spuitzak (of maak deze zelf door een klein hoekje te knippen uit een plastic diepvrieszakje)

## BEREIDINGSWIJZE

Prak de avocado fijn met behulp van een vork. Meng met de truffelmayonaise, knoflook en het limoensap en schep in de spuitzak. Rooster vervolgens de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Verdeel de carpaccio over de borden en leg op ieder bord in het midden een handje rucola. Maak kleine toefjes avocadocrème op de carpaccio. Begin met 4 toefjes op ieder bord en ga verder totdat de avocadocrème op is. Maak af met de Parmezaanse kaas, pijnboompitten en de balsamicoazijn.



FASE 2B

**LET OP!**  
Dit is een  
**VOORGERECHT**  
voor speciale  
gelegenheden en  
feestdagen

379	25.2 g	6.8 g
Kcal	Eiwitten	Koolhydraten
27.3 g	2 g	
Vetten	Vezels	

*Tip: Krijg je nooit mooie plakjes? Haal de carpaccio dan bevroren bij de slager en bewaar ze tot gebruik in de vriezer. Als ze dan een klein beetje aan het ontdooien zijn, kun je de plakjes voorzichtig van elkaar trekken en mooi op de borden presenteren.*