



Carpaccio tapenade / filet

Ingrediënten

- 2,5 kilo tartaarvlees (vetperc. 10%)
- 125 gram pijnboompitten (geroosterd) Oliva 750470.
- 400 gram Parmezaanse kaas (schilfers) Castellino 500756.
- 0,5 liter brassica koolzaadolie culinair, Verstegen 750657.
- 100 gram steak de Boeuf Compound, Verstegen 651021.
- 240 gram Kappertjes, Verstegen 750654
- 50 gram Himalaya roze zout grof Verstegen (nr. Verstegen 834881).
- 22 gram peper wit gestampt muntok, Verstegen 650823.

Bereidingswijze

- Tartaarvlees (niet vacuüm, aangevoren) mengen met de steak de boeuf compound.
- Tartaarvlees 3mm malen. Tartaar in de molen doen en op hoge snelheid geleidelijk de brassica koolzaadolie culinair toevoegen.
- Let op: voor het beste resultaat de brassica koolzaadolie culinair voor gebruik goed koelen.
- Voeg de peper wit gestampt toe en maal vanuit de molen het roze Himalaya zout er overheen.
- Spoel de kappertjes af en laat deze goed uitlekken. Voeg de Kappertjes, Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitten toe en meng dit rustig op lage snelheid.
- Eind temperatuur ca. 2°C.

Consumentenadvies

Serveer de carpaccio tapenade op een toastje, als amuse of als voorgerecht.

Smaakvarianties:

Meng eens drie eetlepels bruschettamix Verde (art.nr. Verstegen 201703) door de brassica koolzaadolie culinair alvorens deze toe te voegen. Vervang de peper wit gestampt en Himalaya roze zout eens voor peper zwart gestampt (art.nr. Verstegen 093381) en Deens piramide rookzout (art.nr. Verstegen 835181).

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014