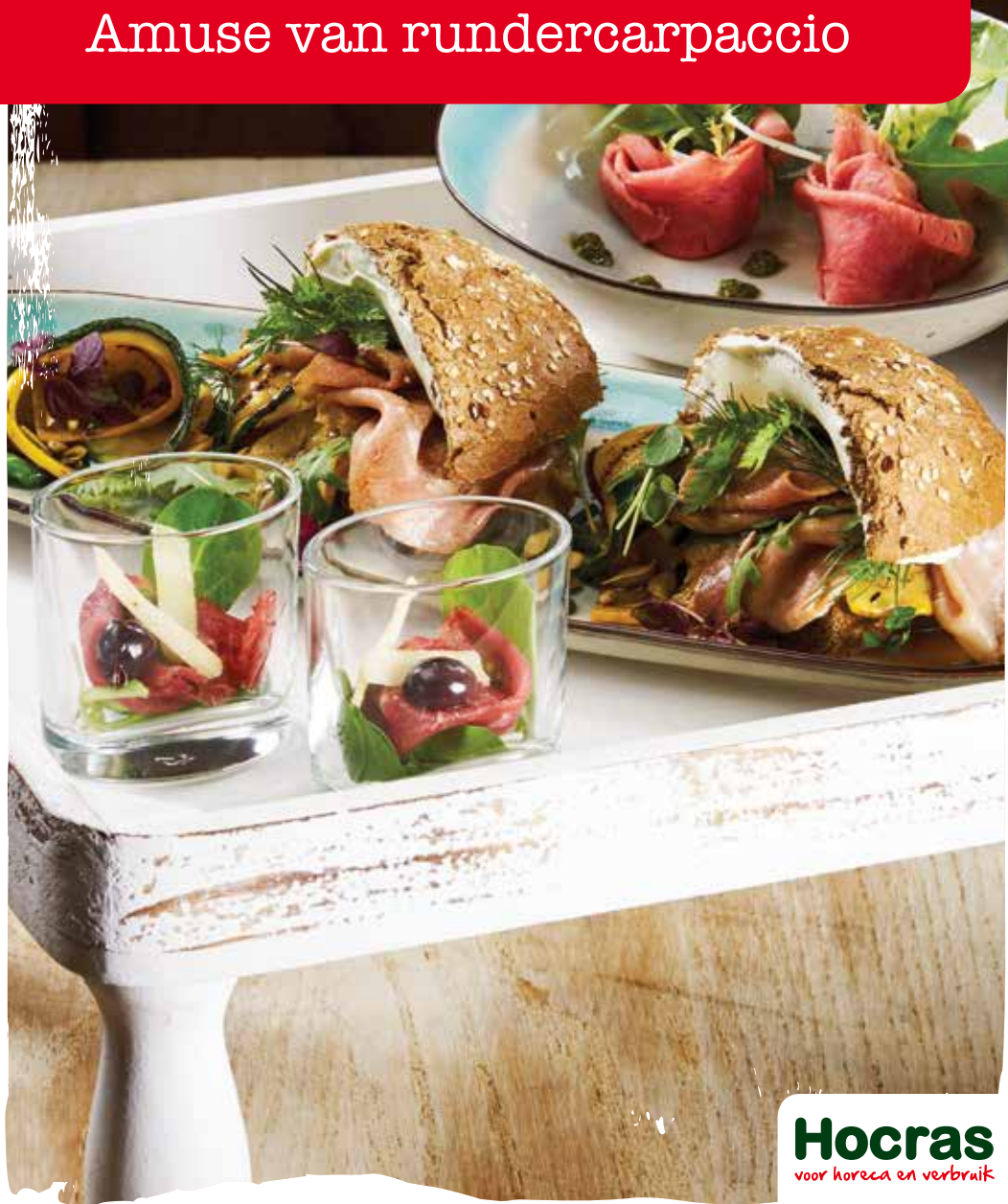




# Amuse

Amuse van rundercarpaccio



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Amuse van rundercarpaccio

## Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

### Carpaccio:

40 gr rundercarpaccio à 80 gram  
(Fortuna)

### Garnering:

6 gr veldsla  
6 gr Grana padano, geschaafd  
4 st zwarte taggiasche olijven  
5 gr basilicumpesto (Lisimo)  
peper en zout naar smaak

## Mise en place & handelingen

Ondooi de rundercarpaccio. Let op dat de randen niet uitdrogen!

Was en droog de sla.

Laat de olijven uitlekken.

## Bordopmaak

Doe wat veldsla in een glaasje en druppel hier wat pesto op. Leg hier de carpaccio luchtig op en strooi er naar wens wat peper en zout over. Als laatste wat kaasflinters, één olijfje en een druppeltje pesto erop doen.

## Wijnadvies!

### Chardonnay

BOLLINI

Trentino, Italië

fles 75 cl

08.818.22

fris, intens, krachtig, tropische tonen



Hocras B.V.

Franse Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl

**Hocras**