



Carpaccio de Filet de dinde fumé artisanal



15 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 500 g Filet de dinde fumé artisanal
- 50 g de pignons de pin
- 100 g de parmesan
- branches de basilic (quelques)
- de la bonne huile d'olive
- poivre du moulin

Bereiding

Coupez le Filet de dinde fumé artisanal en tranches très fines et disposez-les sur une belle assiette.

Faites revenir les pignons de pin dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés. Versez-les dans une autre assiette. Laissez-les refroidir.

Assaisonnez les tranches de Filet de dinde fumé artisanal avec du poivre moulu. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Garnissez avec les copeaux de parmesan, les feuilles de basilic et les pignons de pin.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be