



Carpaccio de filet de dinde fumé artisanal



10 personnes



Ingrediënten

- 600 g de dinde fumée artisanale
- 100 g de roquette
- 100 tomates berry (ou tomates cerises)
- 50 g graines de courges
- Un filet de vinaigre balsamique
- Un filet de bonne huile d'olive
- Poivre & sel
- Pain à toaster

Bereiding

Coupez très finement le filet de dinde fumé et déposez-le sur les assiettes.

Mélangez la roquette avec le vinaigre balsamique et l'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre.

Faites griller les graines de courges à la poêle. Retirez-les immédiatement dès qu'elles sont légèrement dorées.

Découpez des étoiles dans le pain à toaster et faites-les cuire dans un peu d'huile d'olive.

Déposez la roquette sur la dinde fumée et décorez avec les tomates berry, les graines de courges et les toasts.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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