Carpaccio van Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet

15 min.

10 personen



Ingrediënten

- 500 g Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet
- 50 g pijnboompitten
- 100 g Parmezaanse kaas
- takjes basilicum (enkele)
- goede olijfolie
- peper van de molen

Bereiding

Snij de Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet in flinterdunne plakjes en leg ze op een mooi bord.

Bak de pijnboompitten in een scheutje olijfolie, tot ze mooi goudbruin zijn. Giet deze in ander bordje en laat afkoelen.

Kruid de plakjes Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet met peper van de molen. Wrijf ze in met olijfolie. Werk af met de Parmezaanse schilfers, basilicumblaadjes en de pijnboompitten.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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