



Carpaccio van ambachtelijke gerookte kalkoenfilet



10 personen



Ingredients

- 600 g ambachtelijke gerookte kalkoen
- 100 g raketsalade
- 100 berrytomaatjes (of kerstomaten)
- 50 g pompoenpitten
- Scheutje balsamicoazijn
- Scheutje goede olijfolie
- Peper & zout
- Toastbrood

Preparation

Snij de gerookte kalkoenfilet zeer fijn en leg deze op de borden.

Vermeng de raketsalade samen met de balsamico en de olijfolie en kruid dit af met peper & zout.

Rooster de zonnebloempitten in de pan, wanneer deze licht bruin worden onmiddellijk verwijderen uit de pan.

Steek sterretjes uit het toastbrood en bak deze in wat olijfolie.

Leg de raketsalade op de gerookte kalkoen en werk af met berrytomaatjes, de zonnebloempitten en de toastjes.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be