

## TOMATENCARPACCIO FRANSE STIJL



### Ingrediënten voor 4 personen:

- 3 à 4 grote tomaten
- 50 gr sla/rucola
- circa 2 el pecannoten, geroosterd (op ieder plakje tomaat een pecannoot)
- 1 kleine rode ui
- wat bieslook
- Stukje blauwe kaas (Fourme d'Ambert)
- 4 el Franse olijfolie
- 2 el witte wijnazijn
- 1 el Provençaalse kruiden
- zout en peper

### Bereiding:

- Was de tomaten en verwijder het kruintje
- Snijd de tomaten in dunne plakjes
- Leg een klein hoopje sla/rucola op een groot bord of platte schaal.
- Verdeel de tomaten in het rond over de schaal.
- Snijd de kaas in kleine blokjes en leg op iedere plak tomaat een blokje blauwe kaas en vervolgens weer een pecannoot op de kaas
- Snijd de ui in ringen of in kleine blokjes (snipperen). Verdeel de ui over de tomaten.
- Maak in een kom dressing van peper, zout, olie, azijn, bieslook en Provençaalse kruiden.
- Verdeel de dressing over de tomatencarpaccio

De tomatencarpaccio bestaat in 4 verschillende stijlen. Probeer ook de andere versies eens.

### Griekse stijl



### Italiaanse stijl



### Spaanse stijl

