

TOMATENCARPACCIO ITALIAANSE STIJL



Ingrediënten voor 4 personen:

- 3 à 4 grote tomaten
- 50 gr sla/rucola
- 1 kleine bosui
- 2 el gebrande pijnboompitjes
- Stukje Parmezaanse kaas
- 4 el Italiaanse olijfolie
- 2 el witte balsamicoazijn
- blaadjes verse basilicum
- 1 el groene pesto
- 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.
- Schaaf de Parmezaanse en leg op iedere plak tomaat wat kaas en vervolgens een blaadje basilicum
- Snijd de bosui in ringen of in kleine blokjes (snipperen). Verdeel de bosui over de tomaten.
- Maak in een kom dressing van peper, zout, olie, azijn en pesto
- Verdeel de dressing over de tomatencarpaccio
- Strooi de pijnboompitjes over de salade

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

Franse stijl



Griekse stijl



Spaanse stijl

