



Carpaccio van kalkoenfilet met parmesaanse kaas, pijnboompitten en truffelolie.

Voorgerecht voor 8 personen.

Ingrediënten:

1. 1 kalkoen filet
2. 1 krop frisee
3. peper en zeezout
4. truffelolie
5. roomboter
6. 50 gram pijnboompitten
7. abrikozen confiture
8. krullen van Parmesaanse kaas
9. Spinazie
10. klein blikje ansjovis filets
11. Fleur de sel
12. Roulade touw

Bereiden:

Snijd de kalkoen filet open, bestrooi met peper en zout en leg er spinazieblaadjes op, leg er wat van de ansjovis filets tussen

Rol de filet op en zet vast met roulade touw.

Verhit een gourmetpan en doe er wat boter in.

Kleur de filet mooi bruin, bestrijk met de abrikozenconfiture en zet daarna in een oven van 100 graden, hete lucht en laat de kern 75 graden worden.

Laat een beetje afkoelen en snijd er mooie dunne plakjes van.

Verdeel de plakjes over de borden en leg er een mooie toef van de frisee op. Rasp er wat van de parmesaanse kaas over. Bestrooi met de gebruneerde pijnboompitjes. Een paar druppels truffelolie en wat fleur de sel.

't is ontzettend lekker!