



Carpaccio op toast



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 sneden ciabattabroden
2 bollen burrata (of mozzarella)
200 gram rundercarpaccio (dungsnesden rundvlees, eventueel vervangen door bresaola)
80 gram pecorino's (geraspt)
1 bosje rucola
zwarte peper van de molen
fleur de sel
olijfolie
balsamicoazijn
1 handvol kappertjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij de ciabatta in de lengte doormidden en snij elke helft nog eens in twee. Toast elk stuk.
- 2.** Snij de burrata of mozzarella in plakjes en verdeel over de stukken toast. Leg hierop de carpaccio of bresaola. Bestrooi met de pecorino en werk af met rucola. Breng goed op smaak met zwarte peper uit de molen en fleur de sel.
- 3.** Bedruppel met olijfolie en balsamicoazijn. Werk af met kappertjes.