

## Amuse

Carpaccio van Sint Jacobs noot met tuinkruiden

## Foto



## Wie - Wanneer

Carl en Rudy – 25 maart 2019

## Nodig

- Sint Jacobsnoot 1 per persoon 15 st
- Citroen 1 st
- Mirin 6 el
- Gedroogde roze peperbessen(kan ook met chilivlokken) 2 el
- Olijfolie 4 el
- Look 2 tenen
- Tuinkruiden dille/kervel/basilicum/bieslook
- Pezo

## **Bereiding**

Plet de look en meng met olijfolie/Mirin/pezo.

Snijd de Jacobs noot flinterdun en dresseer op een bord.

Kruid met pezo en lepel er de citroenlookdressing over, strooi er enkele gemalen roze peperbessen over en garneer met de fijn gehakte tuinkruiden.

## **Presentatie**

NVT