

**Vietnamese carpaccio rundsvlees**



### **Nodig voor 4 personen**

- Flinterdun rundsfilet 100 gr
- Vinaigrette van vissaus
- Aziatisch basilicum
- Munt fijn gesnipperd
- Geroosterde gemalen pinda's
- Sjalot in dunne ringen
- Limoen in partjes
- Rood pepertje gehakt

### **Vinaigrette van vissaus**

- 2el rietsuiker
- 2 el limoensap
- 2 el vissaus
- 1kl gemalen look
- 1el gemalen Spaanse peper zonder pitjes

### **Bereiding**

Los voor de vinaigrette de suiker op in limoensap, doe de rest erbij en meng.

Bestrooi de plakjes vlees met munt en basilicum, leg rucola in lepels.

### **Presentatie**

Leg het vlees op de rucola, besprenkel met vinaigrette.

Leg sjalot erop met pinda en limoen.