

Ingrediënten voor 1 portie FrikadelCarpaccio

1 gefrituurde frikadel (koud laten worden daarna)
10 gram geroosterde pijnboompitten
2 klein gescheurde blaadjes basilicum
10 gram vers grof geraspte Parmezaanse Kaas
2 getoaste boterhammen
1/ 2 eetlepel pesto

Pesto

3 delen ontsteelde basilicumblaadjes
0,5 deel gepelde teentjes knoflook
1 deel gebruineerde pijnboompitten
1 deel geschaafde verse Parmezaanse kaas
peper en zout naar smaak
hoeveelheid olijfolie naar juiste dikte (gemiddeld 1,5 deel)

Materialen

Snijplank
Koksmes
Mengkom(men)
Snijmachine of dunschiller
Eetlepel
Keukenpapier
Bordje

Bereidingsstappen

1. Snijdt per persoon flinterdunne plakjes, over de lengte, van een frikadel die eerst in de frituur is geweest, en dan koud is geworden. Het beste geschied dit met een snijmachine (snackbar laten doen!) of met een scherpe dunschiller (dan moet ie goed koud zijn)
2. Leg de plakjes als een matje op het bord: eerst plakje in de lengte, dan plakje overdwars, dan weer overdwars, etc. Totdat het bord bedekt is
3. Strooi over het oppervlak naar smaak verse geraspte Parmezaanse kaas, gescheurde blaadjes basilicum, 1/ 2 eetlepel pesto en gebruide pijnboompitten
4. Serveer er apart voldoende toast erbij