

Carpaccio di carne a la Milanese

Ingrediënten (4 personen)

- Mooi stuk ossehaas (2 ons)
- Olijfolie
- Peper uit de molen
- Klein teentje knoflook
- twee kleine stengels bleekselderij
- 2 à 3 theelepels verse groene peperkorrels
- Geraspte Peccorino (Romano)

Bereidingswijze

- Ossehaas aanvriezen...
- Klein beetje knoflookolie maken met een weinig zwarte peper
- 4 borden insmeren met knoflookolie
- Bleekselderie zeer fijnsnijden
- Peperkorreltjes fijnsnijden
- Aangevroren ossehaas (met een electrisch snijmes) in dunne plakje snijden en daarmee de borden bedekken (vol is vol)
- Bleekselderij, peperkorrels en geraspte Peccorino er bevallig (zoals de belg zegt) overheen strooien.

Stokbroodje erbij....

Lactose allergie: vervang de Peccorinokaas door krokant gebakken ontbijtspek.....