

Vietnamese carpaccio van rundvles



Ingredienten

Voor 4 personen :

- 100 gram rundfilet
- 4 el vinaigrette
- 8 bl basilicum
- 8 bl munt
- 1 el pinda
- 1 sjalotje
- limoensap
- 1 limoen
- 1 rood pepertje
- rucola

Voor de vinaigrette:

- 2 el rietsuiker
- 2 el limoensap
- 2 el vissaus
- 1 kl knoflook
- 1 kl spaanse peper

Bereiding

Los voor de vinaigrette de suiker op in het limoensap.
Doe er de vissaus, gemalen knoflook en peper bij en meng goed.

Bestrooi de plakjes vlees met munt en basilicum.

Leg in lepels of kleine bordjes een beetje rucola, verdeel er het vlees over en bedruppel met vinaigrette.

Werk af met dunne plakjes sjalot en munt.

Bestrooi met de geroosterde pinda's en leg er een fijn schijfje limoen bij.

Bij dit hapje drinken we een komkommer- en citroengras gin.

Doe 1 komkommer in schijfjes gesneden en 2 ingesneden citroengrassstengels in een bokaal met 750 ml. gin en

laat dit een drietal dagen trekken.

Daarna zeven en bewaren in de koelkast.

Doe een beetje geïnfuseerde gin in het glas, een 8-tal ijsblokjes en tonic.

Werk af met enkele schijfjes komkommer en enkele jeneverbesjes.