Runder-Carpaccio met Bresc Pesto di Basilico



Ingrediënten

10

- 500 g dungesneden runderlende
- 150 g Bresc Pesto di Basilico
- 50 g pijnboompitten
- 100 g Parmezaanse kaas, geschaafd
- 100 g rucola of waterkers
- 60 g olijfolie
- Peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

Deze klassieker krijgt een moderne upgrade dankzij de romige Pesto di Basilico van Bresc. Een elegant voorgerecht voor vleesliefhebbers. Verdeel het vlees over 10 borden. Besprenkel met olijfolie. Voeg de pesto toe en garneer met pijnboompitten, Parmezaan en rucola. Breng op smaak met peper en zout.

Gebruikte bresc producten



Bresc Pesto van basilicum 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000