



De Kazerie
Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
020-3411231
info@dekazerie.nl
www.dekazerie.nl

Carpaccio van serrano ham en tomaat

Ingrediënten:

- 80 gr gepelde pistachenootjes
- 1 citroen
- 4 el olijfolie
- Italiaanse kruiden
- 16 st cherrytomaatjes
- 200 gr serranoham
- rucola

Rooster de gepelde pistachenootjes in een droge koekenpan en laat ze afkoelen. Borstel de citroen schoon onder de warme kraan en rasp er 1 tl van de schil af. Pers de citroen uit. Maak een dressing van 2 el citroensap, 4 el olijfolie, Italiaanse kruiden, peper en zout. Was de cherrytomaatjes (4 st apart houden) en snijd deze in plakjes. Verdeel over 4 borden de serranoham, rucola, plakjes tomaat en besprenkel vervolgens met de dressing. Strooi de geroosterde pistachenootjes erover en garneer met een cherrytomaatje.