PS. food & lifestyle

1A+1B Vlees

Broodje carpaccio

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 200 ?C. Rooster het broodje circa 5-10 minuten in de oven, zodat deze een beetje knapperig wordt en laat vervolgens afkoelen. Snijd ondertussen de tomaat en de komkommer in stukjes. Maak een salade van de sla, tomaat en komkommer. Besprenkel met de honing-mosterd dressing. Snijd het broodje doormidden en beleg met de carpaccio. Bestrooi met wat peper en zout en verdeel de truffelmayonaise en de rucola eroverheen. Serveer de salade bij het broodje carpaccio.

Ingrediënten

- ☐ 1 PS. food & lifestyle meerzaden bolletje
- ☐ 1 el PS. food & lifestyle honing-mosterd dressing
- ☐ 30 g rundercarpaccio
- ☐ 50 g gemengde sla
- ☐ 100 g tomaat
- ☐ 100 g komkommer
- ☐ 5 g rucola
- ☐ 2 tl truffelmayonaise
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**359 kcal**
Koolhydraten	**9 g**
Vet	**22 g**
Vezels	**12 g**
Eiwit	**23 g**