

Eethoekje

door Carlo di Luca



Carpaccio di tonno con capperi

(Carpaccio van tonijn met kappertjes)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 400 gram verse tonijn
- 30 gram gezouten kappertjes
- 1/5 vers citroensap
- peterselie
- olijfolie (extra vergine)
- zwarte peper
- bruschetta (wit brood)
- rucola (raketsla)

Bereiding:

Snij de tonijn in blokjes of reepjes en leg deze in een schaal. Snij vervolgens

de peterselie en de kappertjes samen heel fijn. Strooi dit mengsel over de tonijn en sprenkel het citroensap er-

over. Druppel er vervolgens een beetje goede extra vergine olijfolie over en voeg naar smaak zwarte peper uit de molen toe. Bedek de schaal met vershoudfolie en zet deze minstens een half uur in de koelkast. Rooster vlak voor het serveren de bruschetta in de oven of onder de grill. Leg eerst het brood op de borden, dan de rucolasla en vervolgens de carpaccio van de tonijn. Garneer eventueel met klein gesneden pomodori (Italiaanse tomaten). Laat even op kamertemperatuur komen en serveer met een schijfje citroen.

Buon appetito!

Saluti,
Carlo di Luca



Frans Halsstraat 39
tel.: 771 41 86
www.minicards.com



Carlo di Luca
Ook voor
besloten etentjes
Gerard Doustraat 224
06-5512 599
www.carlodiluca.com

Bloem

Vintagekleding en kinderkapper
1e Van der Helststraat 53
ma: 12-18u di/za: 10-18u
tel.: 6718441