



EXOTIC GAME MEAT, NATURAL FUTURE

Recepten Â» Warme carpaccio van struisvogel met rucola



Benodigheden

- 600 gr fijngesneden struisvogelsteak (big drum)
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes geperste knoflook
- gemalen peper en grof zeezout
- 50 gr fijn gesneden champignons
- 150 gr rucola
- verse basilicum
- 50 gr flinterdunne sneetjes Italiaanse kaas

Bereiding

Leg de plakjes vlees op de vuurvaste borden. Besprenkel met de olijfolie en de knoflook en zet de borden 2 min onder de hete grill. Kruid met peper en zout, garneer met de champignons, basilicum en rucola.