



## VOORGERECHT

### Carpaccio van tomaat

#### Ingrediënten:

4 vleestomaten  
8 el olijfolie  
2 kfl citroensap  
1 stengel witte selder  
peper  
zout  
50 a 75 g Parmezaankaas in blok  
pot basilicum  
postbrood

#### Recept:

De tomaten spoelen en het kroontje verwijderen  
De tomaten met een scherp mes in **zeer** dunne plakjes snijden  
De olie met het zout, peper en citroensap mengen en losroeren tot een vinaigrette  
De witte selder kuisen, spoelen en in **zeer** fijne brunoise versnijden  
De Parmezaankaas schaven  
De basilicum spoelen, droogdeppen en in **zeer** fijne reepjes snijden  
Toastbrood diagonaal in 2 snijden en toosten in broodrooster. In het midden van de 2 driehoeken een hoekje uitsnijden en in elkaar steken

#### Opdiene:

De bodems van de koele borden lichtjes instrijken met olijfolie  
Met de plakjes tomaat een gesloten cirkel opbouwen op de borden  
De tomaat besprenkelen met de vinaigrette en goed afkruiden met peper en zout  
De carpaccio verder afwerken met de basilicumreepjes, selderbrunoise en Parmezaanschaafsel