



Amuse van ossenhaas met groene pesto kaas



Ingrediënten

- 100 gr groene pesto kaas
- 200 gr carpaccio van ossenhaas
- rucola
- 4 el olijfolie, extra vergine
- vers gemalen peper
- 100 gr pijnboompitten, geroosterd
- Extra benodigdheden:
- 16 amuselepels

Op zoek naar een eenvoudig, maar smaakvol voorgerecht om je gasten te imponeren? Probeer onze amuse van ossenhaas met groene pesto kaas! In slechts 15 minuten zet je een verfijnde en verrukkelijke traktatie op tafel. Leg een paar blaadjes rucola op elke amuselepel, bestrijk de malse ossenhaas met olijfolie, voeg een snufje verse zwarte peper toe en plaats een plakje ossenhaas op de lepel. Rooster de pijnboompitten tot ze goudbruin zijn en rasp de groene pesto kaas. Garneer de lepels met pijnboompitten en deze smakvolle kaasrasp voor een voorgerecht dat indruk maakt zonder gedoe.

Bereidingswijze

- 1: Leg op iedere amuselepel een paar blaadjes rucola.
- 2: Bestrijk de ossenhaas licht met olijfolie. Maal er verse zwarte peper overheen en leg op iedere amuselepel een plakje ossenhaas.
- 3: Bak de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn
- 4: Rasp de groene pesto kaas.
- 5: Garneer de amuselepels met pijnboompitten en de geraspte kaas.

Amuse van ossenhaas maken

Deze amuse van ossenhaas met groene pesto kaas is een eenvoudige, maar verfijnde keuze voor een smaakvol voorgerecht. Bestel de benodigde ingrediënten via onze webshop en geniet binnen no-time van dit heerlijke gerecht. Je gasten zullen versteld staan van de smaak en presentatie van dit gerecht!