



Carpaccio Kerstkrans



Ingrediënten

- 80 gram carpaccio
- 100 gram Pure Perfection by Riet Willig Koekaas
- 150 gram rucola
- 4 gele kerstomaten
- 0.5 grote tomaat
- 2 eetlepel gemengde zaden
- olijfolie
- zout en peper
- eventueel: eetbare bloemen

Hoe maak ik zelf carpaccio?

Met deze carpaccio-kerstkrans breng je een vleugje feestelijkheid naar je voorgerecht tijdens het kerstdiner. De dun gesneden carpaccio wordt prachtig gecombineerd met pittige rucola, sappige tomaatjes en een knapperige topping van zaden. Deze eenvoudige maar smaakvolle krans is niet alleen een lust voor het oog, maar ook heerlijk licht en fris als begin van een avond vol lekkernijen. Een feestelijk voorgerecht voor twee, perfect om samen van te genieten!

Bereidingswijze

- 1: Snijd de kerstomaatjes in kwartjes en de grote tomaat in blokjes. Snijd ook de kaas in fijne blokjes.
- 2: Doe de rucola in een kom en maak deze aan met olijfolie, zout en peper.
- 3: Tijd om de carpaccio kerstkrans op te maken! Leg de rucola in een cirkel op een mooi bord. Verdeel vervolgens de carpaccio over de krans. Versier met de tomaatjes en zaden. Maak eventueel af met eetbare bloemen.

Welke kaas past goed bij carpaccio?

Voor dit gerecht adviseren we de heerlijke **Pure Perfection koekaas van Riet Willig**. Deze kaas heeft een romige, zachte smaak die perfect aansluit bij de delicate carpaccio. Voor een intensere smaak kun je ook kiezen voor **blokjes oude kaas**, die een lekkere hartigheid aan het gerecht toevoegen. Of ga voor een verrassende twist met **truffelkaas**, die dankzij zijn aardse tonen een verfijnde luxe aan je carpaccio toevoegt.

Hoe je het ook serveert, deze carpaccio-krans zal je gasten zeker doen genieten. Geniet ervan en fijne feestdagen!

Dit recept is gemaakt door [@Angie.Loves.Keto](#).