**Carpaccio met truffel en parmezaan**

ossenhaas  
parmezaan  
grof zout  
pepermolen  
balsamico  
gedroogde tomaatjes

mozzarella  
olijfolie  
pijnboompitjes  
kerstomaatjes  
basilicum  
rucola  
truffel  
truffelolie

Wikkel het rundvlees in alufolie en steek het een half uurtje in de diepvries. Snijd er dan flinterdunne schelletjes van met de broodsnijmachine.

Maak een emulsie van balsamico en olijfolie. Laat pijnboompitjes kleuren in een droge pan.

Schaaf de parmezaan. Schaaf de truffel en bak het schaafsel in wat truffelolie. Snipper de gedroogde tomaatjes.

Vul een bord met één laag carpaccio. Leg alle andere ingrediënten naar inspiratie op het vlees.

**Carpaccio als hoofdschotel:** leg op het bord eerst een paar schijfjes tomaat met daarop een schijf buffelmozzarella. Leg daarop een handvol gemengde sla van ruccola, rode biet en veldsla. Besprenkel met olijfolie en balsamico. Leg er een paar halfgedroogde kerstomaatjes bij.

Drapeer de dunne schelletjes rund over het torentje in het midden van het bord en werk verder af zoals hierboven uitgelegd.