



Koolrabi Carpaccio met Citroenmayonaise en Kappertjes

Ingrediënten:

- 1 grote Koolrabi (ongeveer 300 gram)
- 50 gram Rucola
- 1 eetlepel Kappertjes, uitgelekt
- 50 gram Parmezaanse Kaas, in dunne schilfers
- 2 eetlepels Mayonaise
- 1 eetlepel Citroensap
- 1 theelepel Geraspte Citroenrasp (biologische Citroen)
- 2 eetlepels Extra Vierge Olijfolie
- Versgemalen Peper naar smaak

Voedingswaarden per portie:

- 390 kcal
- Vet: 34,1 g
- Netto Koolhydraten: 6,0 g
- Eiwit: 12,5 g
- Vezels: 6,0 g
- Groente: 175 g

Bereidingsinstructies:

1. Schil de Koolrabi zorgvuldig en snijd deze in flinterdunne plakjes, bij voorkeur met een mandoline.
2. Meng de Mayonaise met het Citroensap en de Geraspte Citroenrasp tot een frisse saus.
3. Leg de Rucola als een bedje op twee borden.
4. Drapeer de plakjes Koolrabi decoratief over de Rucola.
5. Besprenkel de koolrabi met de Citroenmayonaise en Extra Vierge Olijfolie.
6. Bestrooi met Kappertjes, Parmezaanse Kaas en wat versgemalen Peper.
7. Serveer direct en geniet van de frisheid!