



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

Bereidingswijze

Leg op iedere amuselepel een paar blaadjes rucola. Bestrijk de ossenhaas licht met olijfolie. Maal er verse zwarte peper overheen en leg op iedere amuselepel een plakje ossenhaas. Bak de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en rasp de groene pesto kaas.

Garneer de amuselepels met pijnboompitten en de geraspte kaas.