



Carne Cruda

Over het recept

Is een typisch regionaal voorgerecht afkomstig uit de Langhe, maar wordt over het algemeen in Piemonte geconsumeerd. Rauwe kalfsplakjes in dunne plakjes gehakt met een mes en op smaak gebracht met citroensap, olie, knoflook, zout en peper.

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 300 g zeer mager kalfsvlees (je kunt het ook goed bereiden met kalfsgehakt, maar overleg met de slager)
- 200 g eekhoortjesbrood of champignons
- 1/2 el mosterd
- bleekselderij
- het sap van een halve citroen
- olijfolie
- zout
- peper

Werkwijze

- De bereiding van rauw Piemontees vlees is niet moeilijk en kost weinig tijd, maar volg wel de juiste stappen. Eerst moet het vlees met een mes in kleine blokjes worden fijngehakt.
- Doe het vlees in een grote kom en breng het op smaak met een eetlepel olijfolie, citroensap en mosterd. Meng nu een eerste keer voorzichtig, zodat de ingrediënten goed met elkaar vermengen, breng op smaak met zout en peper en meng opnieuw.
- Laat het mengsel ongeveer twee uur marineren, zodat het vlees smaken en aroma's kan opnemen en ook licht gaar kan worden. Nadat de rusttijd is verstreken, is het vlees klaar om op het bord te worden geserveerd.
- Neem voor de garnering het eekhoortjesbrood en snijd ze in dunne plakjes, leg ze op de portie rauw vlees en breng op smaak met een dun scheutje olie, de fijngehakte bleekselderij en eventueel wat peper en zout.