



Carpaccio van bloemkool



Ingredienten voor 4 Personen

300 g	Bloemkool
5 eetlepels	Olijfolie
1 teentje	Knoflook
1 koffielepel	Citroensap
enkele blaadjes	Basilicum
40 g	Parmezaan
	Zout
	Peper

Bereiding

1. Start met het krullen van de Parmezaanse kaas. Gebruik hiervoor eventueel een groenteschiller.
2. Verdeel de bloemkool in roosjes en houd de steeltjes en voet bij. Hiermee kun je nog altijd een ander gerecht bereiden, bijvoorbeeld pastasalade met bloemkool en tomaat.
3. Snijd de rauwe bloemkoolroosjes in hele fijne plakjes en versier de borden met de dunne plakjes.
4. Bereid nu een vinaigrette met een knoflookteentje (tot puree uitgeperst) en fijngesneden basilicumblaadjes, het verse citroensap, een scheutje olijfolie, zout en peper.
5. Ten slotte besprenkel je de bloemkool met de vinaigrette en met de Parmezaanse kaaskrullen. Werk af met een snuifje zout.