



Carpaccio van coquilles met varkenspoot en truffel-balsamicovinaigrette

Ingrediënten (4 personen)

8 verse coquilles
240 g varkenspootvlees
1 witte ui, gesnipperd
goede boter
nootmuskaat
1 bosje veldsla
4 takjes bronzen venkel

Vinaigrette

40 g truffelafsnijdsels
5 cl aceto balsamico
30 cl olijfolie



Bereiding

Coquilles

Haal de coquilles uit de schelp, maak schoon, snij in dunne plakjes.

Varkenspoot

Stoof de ui aan in de boter, voeg het varkenspootvlees toe, kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Vinaigrette

Meng truffel, balsamico en olijfolie, kruid met peper en zout.

Presentatie

Dresseer wat blaadjes veldsla en het warme varkenspootvlees op het bord, leg er plakjes coquilles op, breng rondom wat vinaigrette aan. Kruid met peper en zout, werk af met bronzen venkel.