

Carpaccio Secreto

Bereiding:

- Verdeel de slamelange over 2 borden
- Verdeel daar de Secreto of ander gekozen gedroogde ham overheen.
- Snij de Roma tomaatjes in vieren en doe dit samen met de gedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas, pijnboom pitjes over de Secreto.
- Maak het af met hier en daar wat schepjes (verse) pesto overheen en giet er een scheutje lekkere olijfolie over het gerecht heen.
- Afmaken met beetje peper en zout uit de molen. Eet smakelijk!

Wil je meer inspiratie over koolhydraat- arme recepten ga dan naar de website van [deman-foodandweight](https://demanfoodandweight.nl)



Ingrediënten

- 150 gram Secreto of een ander gedroogd soort vleeswaar zoals Parmaham
- 1 zakje gemengde rucola sla melange
- 6 gedroogde tomaatjes
- 100 gram Roma San Marzano tomaatjes
- 2 eetlepels geroosterde pijnboom pitten
- Pesto (voorkeur vers gemaakt)
- Parmezaanse kaas flakes
- Goede olijfolie

- Peper en zout uit de molen