Salade carpaccio met Ratatouille burger, radijs en kervel

Een bom van smaken geïnspireerd door de traditionele Franse keuken!



Ingrediënten

- 1 ratatouille burger - SUD&SOL
- verse kervel
- 1 sjalot
- kleine Romeinse sla
- kleine radicchio sla
- enkele grote radijzen
- witte wijnazijn
- olijfolie
- peper en zout

Methode

1. Sjalot versnipperen, verse kervel snijden, romeinse & radicchio sla fijnsnijden en mengen. Kruiden met peper en zout, azijn en olijfolie. Goed mengen en in een dunne laag verdelen over het bord.
2. Grote radijzen fijn snijden en marineren met 50% water en 50% witte wijn

azijn met een beetje zout. Half uur laten rusten. Vervolgens deze over de salade verdelen.

3. Hierop een warme, gesneden ratatouille burger plaatsen met wat verse kervel als garnituur.

Dit recept is van SUD'n'SOL

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be