RECEPT

Carpaccio van zwarte radijs met sardines en zeewierpesto

4 personen · 10 minuten



Recept van La Perle des Dieux. Fotografie: Emeline Boileau.

De zwarte schil geeft elk flinterdun schijfje radijs een donkere rand. Daarover komen grove vlokken sardine, zilte zeewierpesto en een frisse dressing van citroen en limoen.

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 blikken sardines met biologische zeewierpesto van La Perle des Dieux
- 1 zwarte radijs (rammenas)
- 1 citroen
- 1 limoen
- 5 el olijfolie
- verse basilicum, zout en versgemalen peper

Bereiding

1. Rasp de schil van de citroen en limoen fijn en pers beide vruchten uit. Klop rasp en sap met de olijfolie, zout en peper tot een dressing.
2. Boen de radijs schoon en schaaf hem met een mandoline in bijna doorschijnende plakjes. Verdeel ze dakpansgewijs in cirkels over vier borden.
3. Bewaar de pesto-olie uit de blikken. Verwijder de middengraat en verdeel de sardines in grove vlokken. Schep ze om met de pesto-olie en verdeel over de radijs. Lepel op elk bord 1 à 2 eetlepels dressing, strooi er fijngesneden basilicum over en serveer meteen.

Verkrijgbaar bij Volendammer Vishandel Mop: La Perle des Dieux - Sardines met zeewierpesto