

## Peercarpaccio met rosbief

Aantal personen: 4

Tijd: 10 minuten

Carpaccio is een uitvinding van een Venetiaanse horecaondernemer en bestaat nog niet eens zo heel gek lang: sinds 1950. Rauw rundvlees is door de Italianen bestempeld als enige vleessoort die in aanmerking komt om voorzien van de naam carpaccio op een bordje te belanden. Inmiddels is carpaccio ook een officieuze verzamelnaam geworden voor 'rauw en in dunne plakken gesneden'. En dat maakt dat je dus ook ander vlees, vis en zelfs groente en fruit kunt gebruiken! En dat laatste leek ons wel een goed idee voor een uniek gerecht, dat je in een handomdraai op tafel zet.

### Bereidingswijze

1. Zorg dat je peren goed rijp, stevig en sappig zijn. Je hoeft de peren niet eerst te schillen, maar snijd ze alle 4 in heel dunne plakjes. Je kunt ook overwegen om een rasp te gebruiken. De klokhuisen verwijderen je.
2. Hak het sjalotje heel fijn en maak er een dressing van. Dat doe je door het sjalotje in een kommetje te vermengen met 3 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels aceto balsamicoazijn, wat versgemalen zwarte peper of seizoenspeper en zout.
3. Verdeel de peer samen met 300 gram gebraden rosbief over de borden. Ben je in een creatieve bui? Maak dan mooie roosjes van de rosbief.
4. Schenk de dressing er losjes (niet te keurig) overheen en decoreer tenslotte met de 80 gram Parrano Snippers.

*Buon appetito!*



### Ingrediënten

- 80 gram Parrano Snippers
- 4 rijpe handperen (Doyenne du Comice)
- 150 gram gebraden rosbief
- 1 sjalotje
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- versgemalen peper & zout