

## Viscarpaccio met courgette

Aantal personen: 4

Tijd: 15 minuten

*Er zijn twee vissoorten die wel bijna gegarandeerd ook bij niet-visliefhebbers in de smaak vallen. Dat zijn de tonijn en de zwaardvis. Dat komt omdat ze voor vissoorten eigenlijk helemaal niet zo 'vissig' smaken. En dat komt weer voornamelijk door de stevige textuur van deze visjes. Niet zo gek dus dat je er ook heerlijke carpaccio van kunt maken. Voor de visliefhebber én de vleesliefhebber.*

### Bereidingswijze

1. Een ongebruikelijk begin van een recept: vries de 350 gram tonijn of zwaardvis 1 uur in.
2. Na een uurtje is de vis licht gevoren en snijd je er met een scherp mes heel dunne plakjes van. Lukt dat niet goed, dan kun je de vis ook eerst tussen plasticfolie verder uit slaan.
3. Schaaf de courgette in dunne plakjes of slierten. Je kunt hier ook een spiraalsnijder voor gebruiken.
4. De bijbehorende dressing maak je van 1 limoen (het sap én de rasp van de schil) samen met 3 eetlepels olijfolie, versgemalen peper en zout.
5. Leg de plakjes vis zo op het bord dat het hele bord ermee gevuld is.
6. Daaroverheen drapeer je de courgette en daaroverheen weer sprenkel je de dressing.
7. *Save the best for last:* Eindig met de Parrano Snippers, waarmee je je gerecht aftopt.

*Buon appetito!*



### Ingrediënten

350 g tonijn of zwaardvis

1 courgette

1 limoen

3 eetlepels olijfolie

Versgemalen peper en zout

80g Parrano snippers