

## Carpaccio van MRIJ-rund met Reypenaer VSOP

### **Ingrediënten voor 4 personen:**

200 g ossenhaas, 2 el mosterd, citroensap, olijfolie, 80 g rucola, 4 sneetjes witbrood, roomboter, Reypenaer VSOP, versgemalen zwarte peper, fleur de sel

Smeer de ossenhaas in met de mosterd en rol stevig op met behulp van plastic folie, zodat het een strakke rol wordt. Vries lichtjes aan en snijd vervolgens op de snijmachine in dunne plakken of doe dit met een vlijmscherp mes. Leg de plakjes vlees dakpansgewijs op het bord, smeer in met citroensap en olijfolie en kruid rijkelijk met versgemalen peper en fleur de sel. Haal de korstjes van het witbrood, snijd het kruim in blokjes en bak mooi goudbruin in bruisende boter. Laat uitlekken op keukenpapier en strooi over de carpaccio. Maak de rucola lichtjes aan met olijfolie, dresseer in het midden van het gerecht en schaaft er met behulp van de kaasschaaf dunne puntjes Reypenaer VSOP bij.

