



Wagyu carpaccio met spiegelei en verse truffel



Wagyu carpaccio met spiegelei en verse truffel

4 PERS.

15
MIN.

Ingrediënten

- 4 wagyu carpaccio
- 4 sneetjes brood
- 4 st Smoked Eggs
- 1 bakje Eyserhalte paddenstoelenmix
- 2 zakjes Eyserhalte slamelange
- 2 st verse truffels
- ½ pot Eyserhalte truffelmayonaise
- Eyserhalte Appel balsamico
- 2 bakjes affilla cress
- Olijfolie, roomboter
- Peper en zout

Bereiding

1. Bak in boter de sneetjes brood knapperig. Haal ze eruit en bak in dezelfde pan de paddenstoelenmix. Breng ze op smaak met peper en zout.
2. Smeer het gebakken brood in met truffelmayonaise. Leg er bovenop slamelange en besprenkel met de appel balsamico en olijfolie.
3. Leg de wagyu carpaccio er bovenop en breng op smaak met peper en zout.
4. Bak 4 spiegeleieren met wat roomboter. Leg een spiegelei op de carpaccio.
5. Doe de gebakken paddenstoelen erbij en schaaft verse truffel er bovenop.

Besprenkel alles met olijfolie en garneer af met affilla cress.

Bon appétit!

Met culinaire groet,

Maciek Starzak - Chef

EYSERHALTE
EYS - WITTEM

tag @eyserhalte in je foto's!

T: 043 451 2290
info@eyserhalte.nl

www.eyserhalte.nl

