



Carpaccio in een Parmezaanse blaadje met een Merguez worstje in Brickdeeg

Benodigheden: Een doos Parmezaanse bladeren, 1 doosje preischeuten, olijfolie, 22 plakken gepeperde rosbief (A.H.), 1 pot mayonaise, 4 teentjes knoflook, 1 citroen, 1 potje truffelkaviaar, 200 gram geraspte Parmezaanse kaas, 1 doosje Affila Cress.

Werkwijze: Preischeuten wassen en drogen, aanmaken met enkele druppels olijfolie.

Knoflookmayonaise (Aïoli) maken van 1 pot mayonaise, sap van 1 citroen, 4 uitgeperste teentjes knoflook. **Kaas raspen.** Op de **bladeren** een klein beetje aangemaakte **preischeuten** leggen met daarop een kleine theelepeltje Aïoli. Speels een **plak Rosbief** vouwen en op de scheuten leggen met weer een beetje Aïoli erop. **Garneren** met geraspte kaas en een toefje **truffelkaviaar**, afmaken met een takje **Affila Cress**.

Merguezworstjes

Benodigheden: 1 pak Feuille de Brickdeeg. 1 Chinese kool. Aïoli. 20 Merguez de volaille worstjes, 3 eieren, sesamzaad.

Werkwijze: Casserole met heet water en zout opzetten. **Nerven** uit de koolbladeren snijden en **10 minuten blancheren**. Koud spoelen en drogen. **Worstjes** kort bakken. De Brickdeeg dun insmeren met Aïoli, daarop 1 of 2 koolbladeren met 1 of 2 worstjes.

De randen **insmeren** met eiwit en het Brickdeeg **strak oprollen**. **Bestrijken** met eigeel en bestrooien met iets sesamzaad. Op een bakplaat met een bakmat leggen en **kort bakken op 180°C**. Verdelen in de grootte van mini saucijsjes. **Twee p.p. geven**.