



PALESTIJNSE CARPACCIO

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Palestina

Gang: Lunch / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 20 minuten

Ingrediënten:

- **500 gram ossenhaas**
- **versgemalen zwarte peper**
- **zeezoutvlokken**
- **4 ingelegde citroenen**
- **olijfolie, extra vierge**
- **3 granaatappels**
- **3 el appelazijn**
- **handje radijsjes**
- **handje rucola**
- **2 el dukah**

Bereiding:

- Verhit 3 el olijfolie in een hete koekenpan.
- Bestrooi de ossenhaas met peper en zout en bak deze in 3 minuten rondom mooi bruin aan.
- Haal de ossenhaas uit de pan en zet even apart.
- Snij de citroenen in kwarten. Verwijder de middenkern met de pitjes en snij de vruchten fijn met een scherp mes.
- Verdeel het gehakte vruchtvlees in een cirkel over vier borden.
- Halveer 2 granaatappel en knijp boven elke cirkel een halve granaatappel uit, zodat het sap en de pitjes er uit komen.
- Druppel een beetje azijn over de granaatappelpitjes en -sap.
- Snij de ossenhaas in dunne plakken en verdeel deze mooi over de 4 borden.
- Snij de radijsjes deels in plakjes, kwarten en helften. Verdeel deze over de ossenhaasplakjes.
- Maak af met en paar toefjes rucola en breng op smaak met peper en zout.
- Giet een beetje olijfolie over de borden en bestrooi het geheel met wat dukah.