

# Carpaccio van Wagyu beef - Ganzenlever met pistache

Alexis Glamour Food - Antwerpen

Carpaccio van Wagyu beef, truffelolie en kampernoelies. Ganzenlever in een jasje van pistache en geroosterde amandelnoten, confituur van tomaat. Klein slaatje afgewerkt met een gebakken kwarteleitje.

## Ingrediënten (4 pers.)

carpaccio van Wagyubeef	R890
gelatineblaadjes	
truffelolie	H1400
maldonzout	O2600
ganzenlever bonbons	G140
tomatenconfituur	O370
kampernoelies	
kwarteleitjes	G303
lardo di Norcia	C2250

## Bereiding:

De carpaccio ontdooien en in 3 verdelen op het bord, kruiden met peper en zout. Gelatine blaadjes laten weken en mengen met de lichtjes opgewarmde tomaten confituur. Twee glaasjes voor 1/3 vullen en laten opstijven in de koelkast. Als de confituur opgesteven is, de ganzenlever bolletjes in de glaasjes leggen.

De carpaccio wordt afgewerkt met kampernoelies, truffelolie en maldonzout.

Maak een klein slaatje met een in lardo di norcia gebakken kwarteleitje.

Alexis Glamour Food domineert prominent het gelijkvloers van het onlangs geopende prestigieuze winkelcentrum Stadsfeestzaal in Antwerpen.

Men kan er op een trendy manier in een uniek en eigentijds kader genieten van koffie met een stuk taart, maar ook oesters en kaviaar prijken op de menukaart. De keuken is Aziatisch met Franse invloeden.



Chef Alain: "Het unieke en trendy concept van Alexis Glamour Food vraagt het gebruik van niet-alledaagse ingrediënten. Bij Geyskens Delikatessen vinden we perfect onze gading, en worden we bovendien dagelijks met verse producten beleverd."



Alexis Glamour Food  
Meir 78 - 2000 Antwerpen  
tel: 03 226 60 11  
alexisglamourfood@skynet.be



ref. R890  
Carpaccio van Wagyubeef



ref. H1400  
Truffelolie zwart



ref. O370  
Tomatenconfituur



ref. C2250  
Lardo di Norcia

