



4 PORTIES

INGREDIËNTEN

- 240 gr carpaccio (2 pakjes)
- 150 gr rucola slamelange
- 200 gr cherrytomaten
- 100 gr radijs
- 1 komkommer
- 20 gr kappertjes
- 40 gr pijnboompitten
- 40 gr Parmezaanse kaas
- 4 el pesto
- 1 tl citroensap

TIP: MAAK DE PESTO UIT
HET KOOKBOEK VAN POWERSLIM

CARPACCIO SALADE

Snijd de cherrytomaten doormidden, de komkommer in plakjes en de radijsjes in dunne plakjes. Pak de carpaccio erbij en snijd de plakjes in kleinere stukjes.

Rooster vervolgens de pijnboompitten ca. 1 minuut in een koekenpan zonder olie. Verdeel de rucola slamelange en de carpaccio over vier borden en besprenkel dit met de bijgeleverde dressing uit de carpaccio verpakking.

Voeg dan de tomaatjes, komkommer, radijs en kappertjes toe aan de borden en garneer de salade ten slotte met Parmezaanse kaas, groene pesto en citroensap.

Tip: Ben jij aan het PowerSlimmen en zit je in fase 1: laat dan de kappertjes, pijnboompitten en Parmezaanse kaas weg.

KCAL
280

EIWITTEN
19,6 G

KOOLHYDRATEN
7,2 G

VETTEN
18,5 G

FASE 1