Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio de Saint-Jacques (Hotate carpaccio)

Ingrédients

Préparation

Découper les Saint-Jacques en fines tranches d'environ 1,5 mm d'épaisseur, ensuite les disposer soigneusement sur un plat.

Couper le citron en deux puis en fines tranches et les disposer entre chaque lamelle de Saint-Jacques.

Couper les jeunes oignons en fines rondelles et les disposer sur les noix de Saint-Jacques.

Verser dessus 4 cuillères à soupe de sauce soja Ajipon.

Notes :