

Erdbeercarpaccio

Original Rezept von Uncle's Pepperfarm

Zutaten für 2 Personen:

1 EL flüssiger veganer Honig (oder Karamellsirup)

1 EL Fruchtessig

200 g frische Erdbeeren

Roter Kampot Pfeffer (Aus der Mühle oder dem Mörser)

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und in feine Scheiben schneiden.

Honig und Essig verrühren.

Früchte auf Desserttellern anrichten, Sauce darüber träufeln und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Mit rotem Kampot Pfeffer bestreuen.