



## **Randensuppe**

Inhalt der Dose Randensuppe von Tanja Grandits in 1,2 l kochendes Wasser einrühren.

3 dl Kokosmilch hinzufügen und 8 Min. köcheln lassen.

In kleine Glasschalen einfüllen.

## **Randencarpacchio**

6 EL Honig

4 EL Aceto balsam. bianco

2 EL milder Senf

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Petersilie

Honig mit Balsamico erwärmen. Mit Senf und Öl zu einer Sauce verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1. kleine Teller mit Sauce bestreichen.
2. gekochte Randen in dünne Scheiben hobeln und überlappend anordnen.
3. mit der Sauce beträufeln, aussen mit fein gehackter Petersilie bestreuen und in der Mitte mit Kokosraspeln garnieren

Auf einem länglichen Teller mit Grissini anordnen.