



Steak tartaar



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 eierdooier
1 koffielepel mosterd
1 scheutje worcestershiresaus
3 druppels tabasco
peper en zout
750 gram américain natuur
1 sjalot (fijngesnipperd)
1 eetlepel kappertjes (uitgelekt en fijnggehakt)
2 augurken (in piepkleine stukjes gesneden)
1 eetlepel bladpeterselie (fijnggehakt + extra voor afwerking)
4 eiderdooiers
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de eierdooier met de mosterd, de worcestershiresaus en de Tabasco. Zet apart.
- 2.** Meng de américain natuur met de sjalot, de kappertjes, de augurk en de peterselie. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Meng de saus voorzichtig onder het vlees.
- 4.** Verdeel in 4 porties. Serveer op 4 borden.
- 5.** Maak in het midden een kuiltje. Zet hierin een half eierdopje met een eierdooier.
- 6.** Werk af met de peterselie.
- 7.** Serveer met frietjes.