

STEAK TARTAAR CLASSIQUE

10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

800 gram	diamanthaas
25 gram	kappertjes, afgespoeld en uitgelekt
20 gram	ansjovisfilet in stukjes, uitgelekt en gesneden
15 gram	Franse mosterd
1 eetl	Worcestershairesauce
10 druppels	Tabasco (of meer naar smaak)
40 gram	olijfolie
180 gram	mayonaise
5 takjes	platte peterselie, alleen de blaadjes
10 takjes	kervel, alleen de blaadjes
3 takjes	dragon, alleen de blaadjes
10	brioche broodjes
zout en cayennepeper	

DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**



MOSTERD



GLUTEN



VIS



EI

PHILIPS

Fissler

STEAK TARTAAR CLASSIQUE

10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

BEREIDING

1. snijd de diamanthaas in de lengte in plakken. De plakken vervolgens in repen en die dan in blokjes. Snijd alles zo klein mogelijk en hak daarna met je koksmes het vlees goed na.
2. spoel de kappertjes onder de koude kraan, laat uitlekken en snijd ze fijn. Laat de ansjovisfilets uitlekken en snijd fijn.
3. maal kappertjes met ansjovis, mosterd, Worcestershiresauce en Tabasco fijn met de olijfolie en meng dit met de mayonaise.
4. meng 3/4 van de mayonaisesaus in korte tijd met de tartaar, laat 5 minuten staan en breng op smaak met zout en peper. Vul een klein spuitzakje met het restant van de mayonaise. Belangrijk is dat de tartaar niet te warm wordt!
5. verdeel de tartaar in 10 porties en portioneer met behulp van een ronde steker $\varnothing$ 10 cm op de borden. Spuit dunne streepjes mayonaise over de tartaar.
6. meng vlak voor het serveren platte peterselie, kervel en dragon, maak aan met een paar druppels olijfolie en wat zout en leg op elke tartaar wat kruiden.
7. maak de broodjes warm in de oven en serveer met de tartaar.

