


# Steak Tartare



 Bereiden in: cirkel vorm

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 1 stuk kogelbiefstuk of tournedos
- 4 eierdooiers
- 4 theelepels mosterd
- olijfolie
- worcestersaus
- tabasco
- 1 sjalot, gepeld
- 1/2 bosje peterselie
- 20 gram kappertjes
- 50 gram knapperige, zure augurkjes

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl

# Steak Tartare

## Bereiding

- 1 Snijd het vlees eerst in reepjes en hak het dan in piepkleine blokjes Niet te fijn (0,5 x 0,5 cm), de steak tartare moet nog bite houden. Gebruik een vlijmscherp mes anders snijd je de biefstuk tot moes. Houd het vlees in een glazen kom liefst op ijs (in een tweede kom) koel. Enkele uren vooraf snijden is mogelijk, bewaar de tartaar dan goed afgedekt (op ijs) in de koelkast.
- 2 De dressing: Klop de dooiers in een kom met een vork los met de mosterd. Voeg naar smaak worcestersaus, tabasco, zout en eventueel peper toe. Klop druppelsgewijs een gelijk volume aan olijfolie door het dooiermengsel. Snijd de sjalot, peterselie, kappertjes en augurkjes ragfijn. Schep alles door het dooiermengsel.
- 3 Schep vlak voor serveren de fijngehakte biefstuk door de dressing. Proef of er wat tabasco, zout of gemalen peper bij moet.
- 4 Het serveren. Schep de steak tartare in een cirkel van 3 cm dik (formaat hamburger) op gekoelde borden. Trek met een vork een aantal lijnen op de bovenkant. Maal er nog wat peper boven.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)