



Fleurige steak tartaar met oude kaas



Ingrediënten

- 280 gram runderbiefstuk
- 1 pot chili mayonaise
- 8 stuks appelkappertjes
- 400 Henri Willig oude kaas
- Plantaardige olie
- Steekring
- 60 gram fijne frisée sla
- 1 stuk sjalot ringen
- 8 stuks eetbare viooltjes (bloemetjes)
- 12 stuks mini tomaatjes of mini chili pepertjes
- Krokante groentechips
- 1 pot Henri Willig truffelmayonaise

Bereidingswijze

Vorbereiding

Runderbiefstuk in fijne brunoise (blokjes) tot tartaar snijden. Oude kaas in grove brokkels delen en de kappertjes grof snijden. Tartaar, kaas, kappertjes en de sweet chili mayo mengen tot een smeug geheel. Steekring insmeren met een beetje plantaardige olie en de tartaar hierin verdelen en aandrukken.

A la minute

Verdeel over de tartaar de fijne frisée sla, grove stukjes oude kaas, sjalot ringen, eetbare viooltjes, groentechips, kappertjes en mini tomaatjes of mini chili pepertjes. Het bord garneren met druppels mayonaise.

Tip

Geen zout toevoegen in de tartaar, de oude kaas zorgt voor een heerlijke bite en natuurlijke zout kristallen.