

Steak tartare au couteau

klassieke steak tartare

voorgerecht 20 pers

ingrediënten

1500 gr dikke lende

100 gr ketchup

100 gr franse mosterd

4 el worchestershiresaus

100 gr rode ui, gesnipperd

100 gr kappertjes

100 gr augurk

20 gr bieslook

50 gr ansjovis

100 gr olijfolie

30 druppels tabasco

20 eidooiers*

zout en peper

Maldon zout

ingrediënten

40 trostomaatjes

zout, oregano, olijfolie

stokbrood

2 koks | scherp mes - stekerringen

steak tartare

1. Snijd de dikke lende met een scherp mes in fijne blokjes.

*Tip: snijd het vlees eerst zeer dun, haaks op de draad.
Dan kan je geen (te) lange draden meer krijgen in je steak.*

2. Meng met alle overige ingrediënten behalve de eidooiers.

3. Breng het mengsel hoog op smaak met zout en peper.

4. Eventueel kun je de verhoudingen veranderen.

5. Portioneer de tartaar met behulp van een stekerring en maak in het midden een deukje.

6. Zie voor de eidooiers het aparte recept.
Leg de eidooiers voorzichtig in het deukje.

7. Werk af met Maldon zout en leg er wat tomaatjes bij.

8. Serveer met wat toast en eventueel frisse salade.

tomaatjes & toast

9. Rol de tomaatjes door olijfolie, strooi er zout en oregano over.

10. Leg de tomaatjes in een stalen bak in de grote warmhoudlade, op stand 6.

11. Snijd het stokbrood in dunne plakjes, spray met olijfolie, wrijf in met knoflook en wat zout en bak krokant in de oven.

