



Hoofdgerechten

Steak tartaar op z'n Italiaans

Voor 4 personen.

Ingrediënten

30 gram parmezaanse kaas (geraspte)
1 rode ui (klein, gesnipperd)
1 theelepel Worcestersaus
handvol basilicumblaadjes
2 eetlepels balsamicoazijn
2 eetlepels pijnboompitten
8 zwarte olijven (ontpitte)
1 sjalot (fijngesnipperd)
2 eetlepels kappertjes
400 gram steaks
60 gram rucola
2 eidooiers
1 ciabatta
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Hak de helft van de rucola fijn en hak ook de olijven fijn. Hak de kappertjes grof.

Snij de biefstuk zo fijn mogelijk en meng er een scheutje olijfolie, de balsamicoazijn, de ui, sjalot, eidooiers, pijnboompitten, 2 el geraspte Parmezaanse kaas, de kappertjes, olijven, Worcestersaus en de gehakte rucola onder. Breng op smaak met peper en zout. Zet een kwartiertje in de koelkast.

Snij de ciabatta in sneetjes en rooster ze goudbruin in een broodrooster of in een grillpan. Zet op elk bord een dresseerring en schep er de tartaar in. Druk lichtjes aan. Haal de ringen weg. Werk de borden verder af met de resterende rucola, basilicum, Parmezaan en sneetjes ciabatta.

