



Wij geven jou de beste tips!

Hoe snij je de perfecte steak tartaar?

Op het eerste gezicht lijkt het gerecht misschien intimiderend, maar eens je een echte steak tartaar geproefd hebt, ben je helemaal fan! Wil je deze klassieker ook 's zelf maken, maar weet je niet zo goed hoe eraan te beginnen? Wij steken een helpend handje toe.

Vlees kiezen voor je steak tartaar

Hoewel er ook tonijntartaar en zelfs tomatentartaar bestaat, maak je de klassieke versie natuurlijk met rundsvlees. De taaiere stukjes vallen meteen uit de boot, omdat ze gebakken moeten worden om lekker zacht te zijn. Ossenhaas is natuurlijk een optie, maar ook erg prijzig. Daarom gaan wij voor een super smaakvol stukje onglet, dat lekker veel bite heeft. Van Belgisch rundvlees. Want vlees van bij ons smaakt het lekkerst!

De perfecte steak tartaar snijden

Omdat een steak tartaar zo fijn is, kan de verleiding groot zijn om het vlees gewoon in de hakmolen of zelfs de keukenrobot te gooien. Maar dan verliest het z'n bite. Daarom scherp je best je messen, en snij je het vlees manueel zo fijn mogelijk. Zo blijft de structuur behouden en dat proef je echt.

Het is ook altijd een goed idee om je vlees een halfuur op voorhand in de diepvries te leggen. Dat maakt het snijden echt veel makkelijker!



Hoe steak tartaar serveren

Traditioneel wordt er voor een steak tartaar ajuin gebruikt, maar sjalotjes geven zoveel meer smaak. Ook grof zout gebruiken in plaats van keukenzout maakt écht een verschil.

Meng het vlees met fijngesneden sjalotjes, augurkjes, kappertjes, peterselie, tabasco, mosterd, ketchup, Worcestershiresaus, zout en peper en vul er een ring mee. Doe dit pas net voordat je gaat serveren, zodat je vlees niet 'gmarineerd' wordt. Maak een kuiltje in het vleesmengsel en voeg een rauwe eidooier toe. Haal de ring weg en serveer meteen. Bon appétit!

Tips:

- Begin liever met te weinig kruiding. Extra kruiden kan altijd nog!
- Gebruik kappertjes die in zout bewaard zijn. Kappertjes in azijn kunnen het vlees doen verkleuren.

De klassieke steak tartaar:



Hoofdgerechten

Steak tartaar met Belgische frietjes



Hoofdgerechten

Steak tartaar op z'n Italiaans

Going east

Ben je eerder op zoek naar een origineel gerecht, en wil je een nieuwe twist geven aan de klassieker? Ga dan de Aziatische toer op. In Korea bestaat er zelfs een gelijkaardig recept, dat yukhoe heet. Reden genoeg om aan de slag te gaan met ingrediënten uit het Oosten!

Zo kan je de traditionele sausjes vervangen door gelijke delen vis-en sojasaus, rode ui gebruiken in plaats van sjalotjes en de rest van de groenten en kruiden inwisselen voor gember, limoensap, koriander, munt en sesamzaad. Overheerlijk!



Deze wil je ook proberen:



Hoofdgerechten
Voorgerechten

[Aspergetartaar met zalm en augurkjes](#)



Voorgerechten

[Tartaar van zeebaars](#)



Voorgerechten

[Pompoentartaar met mozzarella](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste steak tartaar die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
