



Hoofdgerechten

Steak tartaar met Belgische frietjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram aardappel (bintjes)
1 sjalot (gesnipperd)
800 gram biefstuk (gepeld)
2 eetlepels kappertjes (fijngesneden)
2 eetlepels zilveruitjes (fijngesneden)
2 theelepels Worcestersaus
1 eetlepel eierdooier
1/2 theelepel tabasco
1 eetlepel ketchup
1 eetlepel mosterd
8 appelkappertjes
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 kervel (bosje)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de eidooier met de mosterd, tabasco, worcestersaus, ketchup en een snuf zout. Snij het vlees heel fijn en meng er de kappertjes, zilveruitjes, sjalot en peterselie onder. Roer er de saus onder, proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Zet koel.

Schil de aardappelen, snij ze in plakken van 1 cm dik en snij ze vervolgens in frieten van 4 à 5 cm lang. Spoel onder koud water en dep goed droog. Bak ze lichtbruin in een friteuse op 160°C. Laat ze op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

Bak de frietjes voor een tweede keer op 180°C goudbruin. Verdeel de tartaar in 4 gelijke porties. Leg een dresseerring op een bord, vul met een portie tartaar en duw aan. Haal de serveerring weg. Werk af met de appelkappers en kervel. Serveer de frietjes bij de tartaar

Keukenbenodigdheden

Friteuse

