



Hoofdgerechten

Klassieke steak tartaar

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram rundergehakt
1 scheutje Worcestersaus
2 eetlepels kappertjes
2 eetlepels mayonaise
4 druppels tabasco
4 eieren
1/2 krulpeterselie (bosje)
4 augurkjes
1 sjalot
peper
zout

Bereidingswijze

Pel en snipper de sjalot fijn.

Laat de kappertjes uitlekken. Hak de kappertjes, peterselie en augurkjes fijn.

Doe het gehakt in een grote mengkom en doe er alle ingrediënten bij behalve de eitjes. Meng alles goed om en kruid met peper en zout.

Dien de steak tartaar op in een torentje op een bord en zet op elk torentje één eidooier in de schaal.

Dien eventueel op met een salade en frietjes.

