



Hoofdgerechten

Thaise steak tartaar

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram rundergehakt
4 eetlepels pindanoten
50 milliliters sojasaus
1 kroepoek (zakje)
1 eetlepel gember (geraspt)
1 limoen (sap en zeste)
1/2 bosje koriander
1 rode chilipeper
2 lente-uitjes
1 lookteentje

Bereidingswijze

Was de lente-uitjes en chilipeper.

Snijd de chilipeper middendoor. Snijd de chilipeper en lente-uien fijn. Pel en snipper de knoflook fijn. Hak de pindanootjes grof.

Doe het gehakt in een mengkom samen met de lente-uien, chilipeper, gember en knoflook. Meng goed onder elkaar.

Doe er de sojasaus, zeste en sap van de limoen bij.

Dien de steak tartaar op in een torentje op een bord.

Werk af met koriander, gehakte pindanootjes en kroepoek. 7 Dien eventueel op met een slaatje en rijst.

