

Steak tartare van tomaat

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 200 g zongedroogde tomaten, uitgelekt
- 10 g kappertjes
- 20 g augurk
- 10 g bladpeterselie
- 20 g mayonaise
- 10 g sjalot
- 6 druppels tabasco
- 6 druppels worcestersaus
- Eventueel peper en zout (naar smaak)

Voor de garnering

- Een handje bietenblad
- Citroensap
- Olijfolie
- 1 kleine aardappel, in blokjes (van ongeveer 0,5 x 0,5 cm)
'brunoise' gesneden

Stappenplan

1. Snijd de tomaten en snipper de sjalot fijn. Hak ook de kappertjes, augurken en bladpeterselie fijn. Meng deze ingrediënten goed samen.
2. Meng vervolgens de mayonaise, tabasco en worcestersaus er bij tot het een mooie emulsie/binding heeft.
3. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
4. Schep in een vormpje/steker van ongeveer 12 cm om er een mooi tartaartje van te vormen.
5. Plaats op een mooi bord met wat bietenblad en aardappel kaantjes als garnering.

De garnering

1. Maak wat bietenblad aan met wat citroensap en olijfolie.
2. Maak wat aardappel 'kaantjes' door de kleine aardappelblokjes kort gaar te koken, goed afkoelen en droogdeppen en 2-3 minuten te frituren op 160 graden tot goudbruin en knapperig of bakken in een koekenpan met een ruime hoeveelheid boter.
3. Serveer met een sneetje getoast brioche brood.