

SUTIL GRAND RESERVE CARMENERE

STEAK TARTAAR



BEREIDING

Doe de eidooiers in een diepe ronde schaal en voeg de mosterd en ansjovis toe. Roer dit goed door elkaar en voeg dan de ketchup, worcestersaus en tabasco toe. Meng dit vervolgens goed door elkaar en breng op smaak met zwarte peper. Voeg langzaam de maïskiemolie toe en daarna de cognac. Roer vervolgens de ui, kappertjes, augurken en peterselie erdoorheen. Voeg de zeer fijngesneden biefstuk toe en meng dit met de handen goed door elkaar. Verdeel het vlees in 6 porties, gebruik hiervoor een ringvorm. Serveer dit samen met Franse friet.

INGREDIENTEN

- 2 eidooiers
- 2 el Dijon mosterd
- 4 ansjovisfilets, fijngesneden
- 2 tl ketchup
- 1 tl worcester saus
- tabasco, naar smaak
- vers gemalen zwarte peper
- maïskiemolie (60ml)
- klein borrelglas cognac (28 ml)
- 1 kleine ui, kleingesneden
- 2 el kappertjes
- 2 el gesneden augurken
- 2 el fijngesneden platte peterselie
- 600 gr zeer fijngesneden verse biefstuk