

Broodje tartaar met een frisse Griekse dressing en tomaat

Benodigheden (voor 5 personen):

- [500 gram kalfstartaar](#)
- Peper
- Zout

Eventueel:

- 5 kleine broodjes
- Griekse yoghurt
- Komkommer
- Verse munt
- 1 tomaat



Bereidingswijze

Snijd het vlees met een scherp mes in kleine stukjes. Je kunt er ook voor kiezen om een keukenmachine te gebruiken om het vlees klein te snijden.

Breng op smaak met peper en zout en voeg eventueel naar smaak nog extra ingrediënten toe.

Draai 5 ballen van het vlees, druk ze vervolgens iets plat.

Bak de tartaartjes in roomboter, totdat ze mooi bruin zijn maar niet helemaal gaar van binnen.

Maak ondertussen de Griekse dressing door wat griekse yoghurt te mengen met fijngesneden komkommer, verse fijngesneden munt en wat peper en zout.

Serveer de tartaartjes op de broodjes met de Griekse dressing en een plakje tomaat.

Eet smakelijk!