

## Steak tartaar

Benodigheden (voor 5 personen):

- [500 gram kalfstartaar](#)
- 6 tl peterselie, fijngehakt
- 6 tl bieslook, fijngehakt
- 1 sjalot, fijngehakt
- 7 kappertjes, fijngehakt
- 7 cornichons, fijngehakt
- 6 tl olijfolie
- 1 – 4 tl tabasco (naar eigen smaak toevoegen)
- 3 el worcestersaus
- 6 tl ketchup
- 6 tl mosterd
- peper
- zout
- evt 5. stuks eigeel (kwartelei)



### 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.

Meng de (fijngesneden) garnituren en sauzen door het vlees, proef en breng op smaak met peper en zout en voeg eventueel naar smaak nog extra ingrediënten toe.

Gebruik een uitsteekring om het bord op te maken. Druk het vlees een beetje aan en laat bovenop in het midden een kuiltje, hier gaat het eigeel in.

Serveer het als voorgerecht of met wat stokbrood of frietjes als hoofdgerecht.

*Eet smakelijk!*