

BIEFSTUK TARTAAR



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 700 g biefstuk - 2 Rode uien - 1 Bosjes bieslook - Zout, peper - 2 Sjalotten - 4 el Kappertjes - 1 Bosjes bladpeterselie

1. Was de peterselie en dep deze droog. Doe de peterselie in de kom met het metalen mes. Druk enkele keren op PULSE.

2. Pel de sjalotten en de uien, snijd ze in vieren en voeg ze toe aan de inhoud van de kom. Druk 5 keer op PULSE.

3. Snijd het vlees in stukken. Knip de bieslook fijn. Voeg het vlees toe aan de inhoud van de kom samen met de bieslook en de kappertjes. Druk enkele keren op PULSE. Het vlees moet gehakt worden, maar mag geen puree zijn. Breng de steak tartaar op smaak met zout, peper en Worcestershire.

4. Serveer direct.

Tip van de chef :

Heerlijk met een salade en zelfgemaakte frites. Serveer er worcestersaus, ketchup en tabasco bij.

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■