

RUNDERTARTAAR



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 1 kleine rode ui - 2 sjalotjes - ½ bosje peterselie - 600 gram rundvlees, bijv. ossenhaas - 3 eetlepels kappertjes - 2 eetlepels worcestersaus - 1 theelepel tabasco® - 2 eetlepels ketchup - 2 eetlepels pittige mosterd - 2 ½ eetlepel olijfolie - zout en versgemalen peper

1. Pel de ui en snijd deze in vieren. Pel de sjalotjes en snijd ze doormidden. Doe de peterselieblaadjes, de ui en de sjalotjes in de grote transparante kom met het metalen mes en mix 10 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. Spatel het mengsel van de wand van de kom naar het midden.

2. Voeg het in grote stukken gesneden vlees, de kappertjes, worcestersaus, tabasco®, ketchup, mosterd, olijfolie, zout en peper aan de inhoud van de kom toe en druk enkele malen op de Pulse-toets totdat het mengsel de gewenste structuur heeft. Let op: het vlees mag niet te fijn gehakt worden, er moeten nog wat stukjes zichtbaar blijven.

3. Zet de tartaar 30 minuten in de koelkast alvorens op te dienen.

4. Schep twee of drie eetlepels tartaar in een ronde uitsteekvorm en druk een beetje aan totdat de tartaar een mooie ronde vorm heeft. Leg op elk bord een tartaartje. Serveer de tartaartjes met gemengde sla of rucola.

Tip van de chef :

U kunt de tartaar ook serveren met een eidooier. De ossenhaas kunt u vervangen door biefstuk of runderlende.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016