



Steak tartaar

2 PERSONEN

RECEPT VOOR TWEE PERSONEN

150 gram	kogelbiefstuk of ossenhaas
2	kwarteleitjes
0.5	sjalot
2 theelepels	Marne mosterd
1 theelepel	wokcesten saus
1 theelepel	verse peterselie
1 theelepel	Cornichons (mini augurk)
1 theelepel	kappertjes
2	eigeel
2 eetlepels	olijfolie

BEREIDING

1. Maak een saus van eidooier, mosterd, wokcesten saus en de olijfolie.
2. Snijd de sjalot fijn samen met de Cornichons en de peterselie.
3. Meng deze door de saus en snijd kleine blokjes van de biefstuk brunoise.
4. Meng deze door de saus en doe de tartare in een ring.
5. Snijd het kwarteleitje doormidden en leg deze op de tartare.
6. Garneer af en serveer uit!