



Fleurige steak tartaar met oude kaas



Ingrediënten

- 280 gram runderbiefstuk
- 1 pot chili mayonaise
- 8 stuks appelkappertjes
- 400 Henri Willig oude kaas
- Plantaardige olie
- Steekring
- 60 gram fijne frisée sla
- 1 stuk sjalot ringen
- 8 stuks eetbare viooltjes (bloemetjes)
- 12 stuks mini tomaatjes of mini chili pepertjes
- Krokante groentechips
- 1 pot Henri Willig truffelmayonaise

Bereidingswijze steak tartaar

Ontdek hoe je met Henri Willig's kwaliteitsproducten een klassieker als steak tartaar naar een hoger niveau tilt. Dit recept laat zien hoe je met eenvoudig te volgen stappen een indrukwekkend en smaakvol gerecht maakt. Door de combinatie van verse runderbiefstuk en oud kaas creëer je een unieke smaaksensatie. Perfect voor een speciale gelegenheid of als culinair avontuur in je eigen keuken.

Bereidingswijze

- 1: Runderbiefstuk in fijne brunoise (blokjes) tot tartaar snijden.
- 2: Oude kaas in grove brokkels delen en de kappertjes grof snijden.
- 3: Tartaar, kaas, kappertjes en de sweet chili mayo mengen tot een smeug geheel.
- 4: Steekring insmeren met een beetje plantaardige olie en de tartaar hierin verdelen en aandrukken.
- 5: Verdeel over de tartaar de fijne frisée sla, grove stukjes oude kaas, sjalot ringen, eetbare viooltjes, groentechips, kappertjes en mini tomaatjes of mini chili pepertjes.
- 6: Het bord garneren met druppels mayonaise.

Klaar om zelf een steak tartaar te maken?

Maak indruk met deze verfijnde steak tartaar. Bekijk ons kaasassortiment in de webshop en start met het creëren van dit culinaire hoogtepunt. Eenvoudig, elegant en onvergetelijk lekker. Perfect als eyecatcher van jouw diner.