



STEAKTARTTAAR MET OUDE KAAS

INGREDIËNTEN

400 gr De Rotterdamsche Oude 100 weken
1,5 kilo biefstuk
3 sjalot
100 gr eetlepel kappertjes
100 gr cocktail augurken
3 eetlepel dijonmosterd
tabasco
Zout en peper
10 verse eierdooiers
Waterkers (optioneel)

MISE-EN-PLACE

Stap 1: Zet voordat je begint eerst het vlees -afgedekt met folie- even 15 minuten in de vriezer. Dit zorgt ervoor dat je straks het vlees makkelijker in stukjes kunt snijden. Heb je het vlees gesneden gekocht, sla deze en de tweede stap dan over.

Stap 2: Haal de tartaar uit de vriezer. Snijd er eerst dunne plakjes en daar weer stukjes van. Snijd goed fijn.

Stap 3: Pel de sjalot en snipper deze. Snipper ook de augurkjes en hak de kappertjes.

BEREIDING

Stap 1: Meng de sjalot, augurk, mosterd, tabasco en zout en peper met de tartaar. Maak je de steak tartaar op op een bord met een steker. Leg de eierdooiers erop.

Stap 2: Maak het af met wat waterkers en wat fijn geraspte De Rotterdamsche Oude 100 weken.