

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

RECEPTEN, GERECHTEN

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

STEAK TARTAAR MET TRUFFELMAYONAISE

TORRE DEI VESCOVI CABERNET SAUVIGNON

BEREIDINGSTIJD; 30 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 4 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

600 GRAM HOLLANDSE
BAVETTE
1 SJALOT SNIPPERS
20 PIJPJES BIESLOOK
15 TAKJES KRULPETERSELIE
1 AUGURK
2 EL KAPPERTJES
4 EL MAYONAISE
2 EL KETCHUP
1 EL MOSTERD
1/2 EL WORCESTERSAUS
1 THEELEPEL TABASCO
ZWARTE PEPER.
KEUKENZOUT
1 EL CREME FRAICHE
4 EIEREN

1 LEG DE 4 EIEREN 48 UUR IN DE DIEPVRIES.
HAAL DE EIEREN UIT DE DIEPVRIES. VERWARM DE OVEN VOOR OP 120 °C.
LEG DE REEPJES STOKBROOD NAAST ELKAAR OP HET OVENROOSTER
EN SCHUIF IN HET MIDDEN VAN DE OVEN.
ROOSTER DE REEPJES BROOD IN CIRCA 20 MINUTEN GOUDBRUIJN EN LAAT AFKOELEN.

2 MENG INTUSSEN DE INGREDIENTEN VOOR DE
TRUFFELMAYONAISE.
SNIJD VOOR DE STEAK TARTAAR DE BAVETTE IN REPEN
VAN CIRCA 3 MILLIMETER DIK EN HAK DE REPEN FIJN.
DOE MET DE OVERIGE INGREDIENTEN EN ZWARTE PEPER
EN KEUKENZOUT NAAR SMAAK IN EEN MENGKOM
EN KNEED DOOR ELKAAR.
ZET OP ELK BORD EEN RONDE STEKER (Ø 7 CENTIMETER).
VUL DE STEKERS MET HET VLEESMENGSEL EN DRUK ZACHTJES
MET EEN COCKTAILSTAMPER AAN.
VERWIJDER DE STEKERS.

3 BREEK DE EIEREN EN LAAT HET EIWIT WEGLOPEN.
DOOR HET VRIESPROCES HEBBEN DE EIDOOIERS
EEN VASTE, MAAR ROMIGE
STRUCTUUR GEKREGEN.
LEG OP ELKE STEAK TARTAAR EEN EIDOOIER EN GARNEER MET
MAYONAISE, EEN TAKJE KERVEL EN EEN REEPJE GEROOSTERD STOKBROOD.
SERVEER DE OVERIGE REEPJES STOKBROOD ERBIJ.

*Wijn*WERELD.ONLINE

voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakelijk*