

Steak tartaar met frieten

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

4 steaks (± 600 g)
1 sjalotje (fijngesneden)
3 takjes bladpeterselie (fijngesneden)
1 eetlepel kappertjes
1 eetlepel augurk (fijngesneden)
1 eetlepel mayonaise
1 eetlepel tomatenketchup
2 druppels tabasco
2 druppels worcestershiresaus
peper en zout
1 zak diepvriesfrieten (eventueel voor in de airfryer)
1 zak gemengde sla
1 potje vinaigrette (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

1. **Snij de steaks met een vlijmscherp mes in zo klein mogelijke stukjes. Schep het vlees in een kom en meng met de sjalot, de bladpeterselie, de kappertjes, de augurk, de mayonaise, de ketchup, de tabasco, de worcestershiresaus, peper en zout. Verdeel in 4 porties. Gebruik eventueel een serveerring om 4 torentjes te maken op de borden.**
2. **Bak de frieten en serveer ze bij de steak tartaar.**
3. **Geef er apart de gemengde sla met vinaigrette bij.**