



Filet americain



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram filet pur
4 lente-uitjes (fijngesneden)
4 augurken (fijngesneden)
4 eetlepels kappertjes (fijngesneden)
2 eetlepels mosterd
1 eetlepel worcestersaus
peper en zout
6 eiderdooiers
4 eetlepels mayonaise
1 bosje bieslook
1 stuk knolselder (in stukjes gesneden)
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Snij of hak de biefstuk fijn. Zorg ervoor dat deze niet te fijn gemalen is.
- 2.** Meng vervolgens met de lente-uitjes, de augurken, de kappertjes, de mosterd, de worcestersaus, peper en zout.
- 3.** Maak op 6 borden een torentje van de filet americain (gebruik eventueel een dresseerring).
- 4.** Maak in het midden een kuiltje en leg hierin een eiderdooier.
- 5.** Mix de mayonaise met de bieslook.
- 6.** Bak de stukjes knolselder krokant in olijfolie.
- 7.** Werk het vlees af met toefjes bieslookmayonaise en de knolselderstukjes.