



Steak tartaar met frieten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram biefstukken
1 eetlepel kappertjes
1 sjalot (fijngesneden)
1 takje peterselie (fijngesneden)
1 eierdooier
1 eetlepel mosterd
2 druppels tabasco
2 druppels worcestershiresaus
zout
zwarte peper
1 zak diepvriesfrietten
mayonaise
1 kropsla (gewassen)

Bereidingswijze

- 1.** Snij het vlees met een scherp mes in zeer kleine blokjes. Meng met de kappertjes, de sjalot en de bladpeterselie.
- 2.** Meng in een andere kom de eierdooier met de mosterd, de tabasco, de worcestershiresaus, een beetje zout en zwarte peper.
- 3.** Meng met het vlees.
- 4.** Bak de frietten.
- 5.** Verdeel het vlees in vier porties en verdeel over de borden.
- 6.** Serveer met de frietten, de kropsla en de mayonaise.