



# 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.