



Rundertartaar met gepocheerde eidooier.

De rundertartaar is op verschillende manieren te bereiden, je kunt het rauw en gebakken serveren. De baktijd bedraagt altijd hooguit 4 minuten zodat het vlees sappig en rood blijft. In België staat het beter bekend als Filet American, maar wat we in Nederland Filet American noemen lijkt meer op het Belgische Préparé. Er is een oud fabel dat de naam 'tartaar' afkomstig zou zijn van het Mongoolse/Turkse steppenvolk Tataren. Dit volk zou met lappen vlees onder het zadel rijden om het zo extra mals te maken...

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

300 Gram runderbiefstuk
1 Theelepelt mosterd
½ Gesnipperd uitje
2 Eetlepels olijfolie
4 eieren
Gemengde Salade
"salade garnituur"
Zout & Peper

BENODIGDHEDEN

Keukenmes
Hakmes
Pollepel
Schuimspaan
Glazen schaal
Steelpan
Ronde steker
4 Platte borden

BEREIDING

RUNDERTARTAAR MET GEPOCHEERDE EIDOOIER.

1. Snijd de biefstuk in kleine stukjes en hak deze vervolgens nog fijner.
2. Voeg hier de eetlepel mosterd, de 2 eetlepels olijfolie, het gesnipperde uitje en een beetje peper en zout aan toe.
3. Roer alles goed door tot een smeug geheel, en proef of het voldoende op smaak is.
4. Indien nodig kunt u nog extra peper en zout toevoegen.
5. Breng een pannetje met water en een beetje zout aan de kook.
6. Breek de 4 eieren en scheid het eiwit van de dooier. Plaats deze dooiers in een schaal.
7. Verdeel de tartaar over 4 borden. Gebruik hiervoor een ronde steker met een diameter van ongeveer 4 cm.
8. Maak de borden verder op met wat gemengde salade of garnituur naar keuze.
9. Doe de dooiers voorzichtig in het pannetje water voor ½ tot 1 minuut. Het water moet ongeveer 90° zijn.
10. Haal de dooiers uit het water met een schuimspaan en strooi er voorzichtig wat zout en peper over.
11. Plaats de gepocheerde eidooier op de tartaar en het gerecht is gereed om direct opgediend te worden.

Eet smakelijk