

Steak tartaar met gebakken eitje

(voor 4 personen)

Ingrediënten:

| | |
|---------------------------|----------|
| Steaktartaar | 400 gram |
| Olijfolie | |
| Augurk | 4 stuks |
| Kappertjes | |
| Sjalotjes | 4 stuks |
| Mayonaise | 4 el |
| Franse mosterd | 4 tl |
| Rucola sla / gemengde sla | |
| Zout en peper | |
| Tabasco | |
| Worchestersaus | |
| Parmezaanse kaas | |
| Ei | 4 stuks |
| Cherrietomaatjes | |



Bereidingswijze:

- We beginnen met het sjalotje heel fijn te snipperen.
- Pak een paar kappertjes en halveer deze en hak de augurk in kleine stukjes.
- Doe in een mengkom gesneden sjalotjes, kappertjes en augurken in een mengkom met de steak tartaar.
- Voeg hier de mayonaise, Franse mosterd, een beetje tabasco en Worcester saus aan.
- Meng alle ingrediënten goed door elkaar en maak het op smaak met zout en peper.
- Leg de rucola en gemengde salade op een bord en leg hierop de steak tartaar (met behulp van een steekvormpje)
- Bak de eieren en leg deze op de steak tartaar.
- Garneer de bord af met cherrytomaatjes (en preischeutjes) en gooi er lekker wat Parmezaan overheen.
- Vervolgens nog wat peper, zout en olijfolie en de steak tartaar is klaar.