Onze winkel Eext

**Steak tartaar**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 600 gram rundvlees (pelee royale of bavette)
* 1 sjalot
* een flinke scheut dragonazijn
* 1 bosje peterselie
* 2 theelepels kappertjes
* augurken (klein)enkele
* paar druppels Tabasco
* worcestersaus
* 1 eetlepel mayonaise
* 1 eetlepel ketchup
* peper
* zout

**Bereiding:**

1. Snijd het vlees eerst in plakjes en daarna heel fijn met 2 messen.
2. Pel de sjalot en snipper één helft fijn.  Voeg de versnipperde sjalot toe aan het fijngemalen vlees. (tip 1)
3. Hak ¼ van peterselie fijn. Snijd de kappertjes en de augurkjes fijn. Voeg toe aan het vlees.
4. Breng het vlees op smaak met tabasco, worcestersaus, de mayonaise en de ketchup. Begin steeds met een eetlepel en bouw zo verder op. Kruid met peper en zout en meng de tartaar. Laat de tartaar even rusten in de koelkast.
5. Serveer de steak tartaar met de kappertjes, frieten en de salade.