

VEDETT^{*}

STEAK TARTAAR MET SOJAKAVIAAR EN CITROENMAYONAISE



- 1 Giet de soja over de tapiocabolletjes en laat een paar uur opzwellen.
- 2 Meng de ingrediënten voor de tartaar en kruid af met tabasco, peper en zout.
- 3 Meng ook de ingrediënten voor de citroenmayonaise.
- 4 Plaats een dresseerring op het bord, en vul deze voor twee derden met de tartaar. Vul verder op met de sojakaviaar. Giet wat mayonaise rondom en versier met bladpeterselie.

Voor 4 personen

400 g witblauw rundsvlees (steak), fijngehakt
1 eetl dijonnaise
2 eieren
1 eetl kappertjes, fijngehakt
1 eetl worcestersaus
tabasco
zwarte peper en zeezout

Voor de sojakaviaar
100 g gekookte tapiocabolletjes

1 dl sojasaus

Voor de citroenmayonaise
2 dl mayonaise
2 eetl zure room
sap van een halve citroen

Garnituur
bladpeterselie



Biertip:
Vedett Extra
Ordinary IPA