

Steak tartaar van longhaas op gegrilde brioche

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de spiesen:

- 300 g longhaas
- 1 kleine sjalot, zeer fijn gesnipperd
- 1 el kappertjes, fijngenhakt
- 1 el cornichons (kleine augurkjes), fijngenhakt
- 1 el verse peterselie of bieslook, fijngenhakt
- 1 tl grove mosterd
- 1 el mayonaise
- 1 tl Worcestershiresaus
- Zout en peper
- 4 kleine eidooiers
- Brioche brood
- Olijfolie

Benodigdheden:

- Uitbeenmes (goed geslepen!)
- Mengkom
- BBQ, direct 160 - 180 graden

- Ontzeen de longhaas en verwijder de vliezen en opliggend vet.
- Snijd de longhaas in dunne reepjes, en vervolgens in kleine blokjes.
- Tip: Je kunt de longhaas een half uurtje van te voren licht vriezen zodat het vlees een stevigere structuur krijgt, zo kun je het makkelijker snijden.
- Snijd de overige ingrediënten fijn en meng alle ingrediënten goed door elkaar in een kom.
- Steek je BBQ aan en snijd het brioche brood in plakken van zo'n 2cm dik.
- Grill de brioche plakken kort boven het vuur zodat ze een mooi geroosterd laagje krijgen en ze krokant gebakken worden.
- Serveer de steak tartaar op de plakken brioche en maak iedere portie af met een eidooier in het midden.
- Maak eventueel af met een citroenpartje voor frisheid, of wat Parmezaanse kaas voor een extra umami kick!
- Top af met wat zeezout.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl