

Krokantje van parmezaan met tartaar van runds en caviaar

Wim – Mats – Yves op 19/12/2022

Nodig

50 geraspte Parmezaanse kaas

1 steak

1 tl mosterd

1 eidooier

1 kl worcestershiresaus

1 kl fijngehakte kappertjes

1 snuif peper

1 snuif Fleur de Caviar - Royal Belgian Caviar

1 doosje Osietra Royal Belgian Caviar

Bereiding

Neem een cupcakevorm en strooi er kleine hoopjes van de geraspte Parmezaanse kaas in.

Zet de vorm in de oven en bak de kaas 10 à 12 minuten op 180 graden.

Laat vervolgens afkoelen.

Hak de steak fijn en doe in een kom.

Voeg mosterd, eidooier, worcestershiresaus en kappertjes toe.

Breng nog op smaak met peper en fleur de caviar.

Leg telkens een lepeltje van de steak tartaar op een parmezaankrokantje.

Lepel er nog wat kaviaar bovenop.

Werk af met een blaadje groen.