

Entrée

Thaise steak tartaar

Foto



Wie - Wanneer

Joep – 22 oktober 2018

Nodig

- 2 wortels (assortiment van witte, gele, oranje, rode)
- 1 eetlepel gegrilde sesamzaadjes
- 2 cm gember
- 1/2 rode peper
- 2 steeltjes citroengras
- 1 bussel koriander
- 1 bussel munt
- 1 eetlepel gegrilde sesamololie
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels sojasaus

- 1 eetlepel rijstazijn
- 50 g Parmezaan krullen
- 50 g geroosterde cashewnoten
- 3 limoenen
- 50 g blauwe bessen
- 50 g rucola
- 1/2 venkel
- 1/2 komkommer
- 3 jonge uien
- 280 g gehakte biefstuk bio
- 250 g kerstomaten
- 1 Granny Smith appel
- 1 middelgrote zoetzure augurk

Bereiding

1.

Doe de gehakte biefstuk in een grote kom, samen met het sap van 2 limoenen, de olijf- en de sesamolie, de sojasaus en de rijstazijn.

Rasp de gember en pers met de vingers het sap uit de pulp, boven de kom.

Verwijder de 2 buitenste lagen van de stengels citroengras en haal de zaadjes uit het pepertje.

Hak ze heel fijn en voeg ze toe aan het vlees.

Voeg ook de gehakte lente-uitjes, de augurken en de cashewnoten toe.

Meng goed en breng verder op smaak (gebruik indien nodig de sojasaus om meer te zouten).

2.

Snijd de kerstomaten in 4.

Snijd de wortelen en de komkommer met een aardappelmesje of een mandoline in heel fijne lange slierten.

Snijd ze dan in 'spaghetti'.

Hak de munt, de koriander en de rucola grof.

Snijd de venkel en de appel met de mandoline in ultrafijne plakjes.

3.

Voeg ± van al deze ingrediënten aan het vlees toe, samen met van de blauwe bessen en de parmigiano, meng voorzichtig met je handen.

4.

Maak de mayonaise.

Snijd de courgettes in fijne slierten, met een dunschiller of een mes, tot aan de zaadlijsten.

Snijd deze stukken daarna in lange staafjes en houd ze apart voor een slaatje.

Snijd het middelste deel (de zaadlijsten) van de courgettes in stukken en mix ze met de olie, de azijn, peper en zout, tot een homogene saus.

5.

Dien het vleesbrood op met de appelmoes, de mayo, gebakken krieltjes en een krokant slaatje van courgetteslierten, slaharten, spinazie, radijzen, kruiden ...

6.

Schik de gehakte biefstuk in een serveerring op de borden.

Bestrooi met sesamzaadjes en versier met schijfjes limoen en de rest van de rauwkost, de parmigiano et de blauwe bessen.