

Rundstartaar

Flor en Thierry



Nodig

- 1,2 kg rumsteack
- 12 kwarteleieren
- 100 gr rucola
- Lentoui
- 1 citroen voor sap
- Dragon
- Platte peterselie
- Bieslook
- Kappertjes
- Augurkjes
- Amora mosterd
- Fruitige olijfolie
- Worchester
- Tabasco
- Fleur de sel

Bereiding

Hak de augurken, de kappertjes, de bladpeterselie, de bieslook, de dragon en de rucola fijn.

Hak het vlees.

Meng alles met de mosterd, Worchester, tabasco, citroen, olijfolie en de fleur de sel.

Open de eitjes maar laat in de schelp.

Presentatie

Dresseer het vlees op de borden en maak een holte in het midden voor het ei.

Leg er rucola rond en ook frietjes en mayo.