

Tartaar van kalf met olijven en Parmezaan koekjes

Thierry

Nodig

Kalfslapjes	Citroen	Kappertjes
Tomaat	Peper en zout	Olijfolie
Rode ui	Worcester	Parmezaan schilfers
Basilicum	Tabasco	

Bereiding

Snij het vlees, de tomaat en de olijven in kleine blokjes of reepjes.

Hak de basilicum en de kappertjes en haal zestes van de citroen.

Kruid met peper en zout.

Meng alles.

Voeg het citroensap, de olijfolie, tabasco en Worcester bij.

Meng nogmaals en proef. Kruid bij.

Leg de kaas op bakpapier in de oven en laat ongeveer 6 minuten bakken tot het kleurt.

Presentatie

Dresseer in het midden op het bord in een ring.

Steek er een koekje in of plak het koekje er achter tegen.