

Koreaanse steak tartare

Een authentieke steak tartare serveer je vaak met geroosterde stukjes brood om samen met het rauwe vlees te eten. Bij dit gerecht is het wel lekker om dit met cassave kroepoek te doen in plaats van brood.

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g supermalse biefstuk
- 1 el donkere sojasaus
- ½ tl gochujang
- ½ tl sesamololie
- ½ tl honing
- ½ tl rijstazijn
- geroosterde sesamzaadjes
- ¼ nashi peer of gewone peer
- 1 lente uitjes
- 2 kwarteleitjes
- Japanse mayonaise

MATERIAAL: kookring 10 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd al het wit van de biefstuk, als dat er aan zit, en snijd het vlees in heel kleine stukjes.
2. Meng hier de donkere sojasaus, gochujang, sesamololie, honing, rijstazijn en ongeveer ½ el geroosterde sesamzaadjes doorheen.
3. Maak dan de nashi peer schoon, schil + klokhuis verwijderen, en snijd dit in heel kleine blokjes.
4. Roer dit ook door het vlees heen.
5. Maak dan de lente uitjes schoon en snijd het witte deel in heel kleine stukjes.
6. Roer dit ook door het vlees heen.
7. Pak 2 borden en een kookring van Ø 10 cm en duw hier het vlees in om een mooie ronde steak tartare op het bord te maken.
8. Maak in het midden een klein kuiltje.
9. Splits het kwarteleitje en leg de dooier in 1 helft van de schaal in het kuiltje.
10. Verdeel nog wat toefjes Japanse mayonaise over de bovenkant.
11. Roer de steak tartare voordat je het eet goed door elkaar met het eidooiertje en de mayonaise.
12. Serveer met cassave kroepoek.

BRON: eviekookt.nl

