



## **Tartaar van rundsvlees**

### INGREDIENTEN voor 4 personen, voorgerecht

Rundsvlees 400 g, minder langgerijpt, stuk zonder pezen

Sesameolie naar smaak (ref. D61057 SESAMOLIE ICHIBANSHIBORI)

Wasabi naar smaak (ref. D610332 JP-KIZAMI WASABI WORTEL)

Sojasaus 10 ml

Room 100 ml

20 g bieslook, Thaise basilicum

60 g gezouten komkommer

### BEREIDING

- Snij rundsvlees in fijne blokjes, maak aan met zout, peper, wasabi, sesamolie en gezouten komkommer in brunoise
- Dresseer in ringen en laat kort koelen
- Klop de room 3/4 op en kruidt met de sojasaus
- Lepel een quenelle op de tartaar, rondom de tartaardressing vaak dezelfde condimenten als garnituur (sesamolie, wasabi of wasabiloof)