

Tartaar – Pickles

Tartaar van wit-blauw – pickles – zilverui – ajuincrumble – dôme pickles

Tartaar

Snijd het rundvlees met een scherp mes fijn tot een mooie tartaar
Pel en snipper de sjalot zeer fijn
Meng de tartaar met de sjalot, een scheutje olijfolie, peper en zout.
Bewaar gekoeld tot gebruik

Garnituren

Snijd de opgelegde augurk in fijne brunoise of in reepjes
Snijd de gepekelde rode ui in fijne ringen of halve ringen
Halveer de zilveruitjes en snijd ze eventueel in kleinere partjes

Dresseren

Verdeel de rundstartaar over de borden en vorm eventueel met behulp van een dresseerring
Plaats de dôme pickles bij de tartaar
Verdeel de zilverui, augurk, opgelegde mosterdzaadjes en rode ui over het gerecht
Werk af met dotjes picklesmayonaise, ajuincrumble en enkele blaadjes cress

Stylingtip (optioneel)

Houd de ajuincrumble zo lang mogelijk droog en voeg die pas op het laatste moment toe. Zo behoud je de krokante textuur.

Ingrediënten

Voor 4 personen

Tartaar:

- 400 gram wit-blauw rundvlees (filet of spiering)
- 1 sjalot
- Olijfolie, peper en zout

Garnituur:

- 12 dômes pickles Cru'Taste
- 8 zilveruitjes
- 1 opgelegde augurk
- ½ rode ui
- Opgelegd mosterdzaad
- 40 gram crispy ui crumble DV Foods
- Picklesmayonaise
- Cress naar keuze