



Steak tartare met asperge en tomatendressing

Datum: 15-04-2026
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 klein stokbrood
- 400 g asperges
- 400 g bief
- 2 sjalotten
- 1 eetl. mayonaise
- tabasco
- 1 eetl. olijfolie
- 1,5 theel. tomatenpuree
- 2,5 eetl. suiker
- 3 tomaten
- 2,5 eetl. peterselie
- 1,5 eetl. rode wijnazijn
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd het stokbrood in kleine blokjes, meng met olijfolie en een snuf zout en bak in ongeveer 5 minuten goudbruin en krokant.

Schil de asperges, kook ze beetgaar en laat ze iets afkoelen. Snijd vervolgens in plakjes. Snijd de bief en sjalotten zeer fijn en meng met mayonaise, tabasco, peper en zout tot een tartaar.

Meng olijfolie, tomatenpuree, rode wijnazijn en suiker tot een gladde dressing en breng op smaak. Snijd de tomaten in kleine blokjes.

Gebruik een kookring om de tartaar mooi rond op het bord te vormen. Verdeel de asperges, peterselie en croutons erover. Verwijder de ring en werk af met tomatenblokjes en dressing.