

Tartaar van Sublimo

4 personen

40 minuten

Onze gerijpte entrecote die bewerkt werd met een eigen kruidenmix smaakt niet alleen als broodbeleg maar is ook superlekker als tartaar! Niet moeilijk, feestelijk én origineel, dit koud kunstje!

INGREDIËNTEN:

- 600 gram Sublimo, in plakken van een halve cm dik.
- 1 kg frieten
- een handvol gehakte peterselie
- 2 sjalotjes
- scheutje rode wijnazijn
- een 30 gram scheutjes mengeling (prei, luzerne, radijs, ...)
- peper en zout
- (truffel)mayonaise
- een eetlepel goede olijfolie



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Snij de sjalotjes in fijne stukjes en meng met wat rode wijnazijn, zet in een gesloten kommetje in de koelkast en laat een half uurtje staan.
2. Neem een scherp mes en snij de Sublimo in blokjes van een halve cm, kruid met peper en zout, meng in een kommetje met de olijfolie, en zet in de koelkast.
3. Snij de scheutjes grof.
4. Giet de sjalotjes af en neem een grote mengkom. Meng de tartaar, de sjalotjes en de peterselie door elkaar. Proef en kruid indien nodig bij met peper en zout.
5. Serveer met lekkere frietjes en een fris slaatje!

Smakelijk!