

Geert-Jan Vaartjes,
 Chef-kok van
 restaurant Bilderberg
 te Beetsterzwaag



Steak tartaar van Fries Wagyu met kwee-appel en ingemaakte komkommer

INGREDIËNTEN (voor 4 pers.):

200 GRAM BORSTLAP VAN HET
 RUNDERRAS WAGYU
 10 GRAM SJALOT
 10 GRAM AUGURK

1 EIDOOIER (gepasteuriseerde)
 PEPER EN ZOUT
 1 KOMKOMMER
 1 DEEL HONING

1 DEEL WITTE WIJN AZIJN
 8 KWARTELEIEREN
 KWEE-APPEL
 KRUIDEN UIT DE TUIN



Bereidingswijze:

Snijd het vlees in zeer fijngesneden plakken en hak deze eventueel in kleine stukjes. Voeg hier dun gesneden schijfjes augurken en snippers sjalot aan toe. Eén eidooier en een scheutje olijfolie zullen vervolgens voor de smeugheid zorgen. Strooi wat snufjes peper en zout over het gerecht om de smaak te versterken.

Voeg om het gerecht te decoreren en de smaak ervan te verfijnen de ingemaakte komkommer en kwarteldooiers toe. Voor deze eerst genoemde verfraaiing moeten de dunne komkommerschijfjes in de baan, en in een puntvorm worden gesneden. Leg deze hierna in het zoetzuur. Voor de kwarteldooiers moeten de acht eie-

ren 24 uur in de vriezer hebben gelegen. Ontdooi ze hierna, om ze dan te pellen. Verspreid ten slotte de komkommer en kwarteldooiers op en naast het gerecht.

Zo maakt u uw eigen steak tartaar. Bonne appetit!