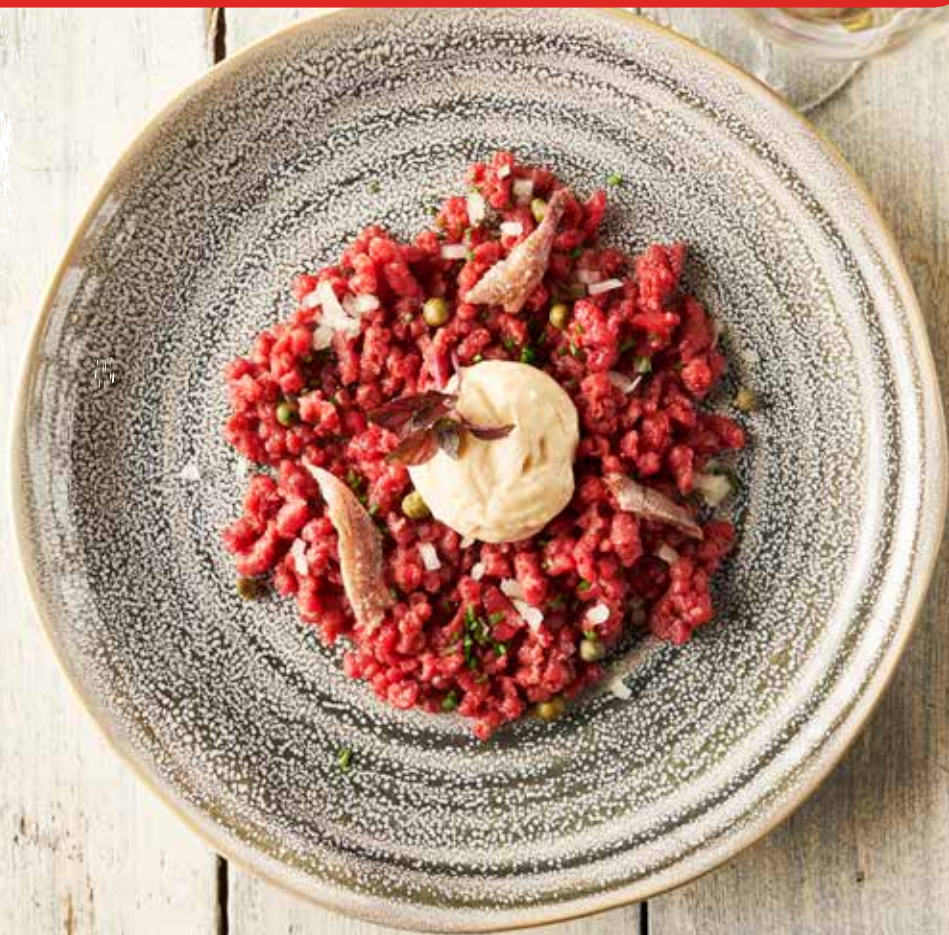


H Voor
gerecht

Steak tartaar

met ansjovis en een schuim van Beemsterkaas



Hocras
voor horeca en verbruik

Steak tartaar

met ansjovis en een schuim van Beemsterkaas

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Schuim van rauwe ham

& Beemster kaas:

20 gr Serranoham

30 gr Beemster extra oude kaas

40 gr eiwit

0,5 gr xantana gom

10 ml water

peper en zout naar smaak

Steak tartare:

320 gr Watergrasshill

runderkogelbiefstuk

Overige ingrediënten:

15 gr kappertjes (uitgelekt)

20 gr sjalotten

5 gr bieslook (gesneden)

8 gr zeezout flakes

20 ml olijfolie

Garnering:

15 gr ansjovisreepjes

8 plukjes shiso purple cress

Mise en place

Draai het vlees door de gehaktmolen met de grove plaat of snij fijn met een koksme.

Laat de kappertjes uitlekken en maak de sjalotten schoon. Hak of snij alle ingrediënten fijn en maak op smaak met olijfolie.

Meng alle ingrediënten door het gehakte vlees.

Doe de kaas en de ham in een keukenmachine en draai dit fijn. Voeg water en eiwit toe, haal de massa door een fijne bolzeef en doe het mengsel weer terug in de keukenmachine. Bind het af met de xantana gom en voeg naar smaak peper en zout toe. Doe het schuim in een thermokidde met twee slagroompatronen.

Laat de ansjovisfilets uitlekken.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de tartaar in het midden van een bord. Spuit een toefje schuim bovenop de tartaar en steek er een plukje cress in. Verdeel als laatste de ansjovisfilets rondom het schuim.

Wijnadvies!

HRB Chardonnay

HARDYS

Australië

fles 75 cl - 08.837.79

elegant, rond wit fruit,
vriendelijk, boomfruit



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras