

Tartaar van ree en aardappelcilinder met creamy eidooier.



Ingredienten

- 100 g reebok biefstuk
- 1 st augurkjes, gehakt
- 1 st sjalotjes, fijngesneden
- 1 st aardappelvel of maak zelf obv pommes dauphines deeg
- 1 st ei
- 1 el truffelmayonnaise
- peper en zout
- Arbequina olijfolie (Valderrama)
- quinoa gepoft

Bereiding

BEREIDING:

Knip het aardappelvel op gewenste grootte. Bak het vel in olie op 180°C en vorm deze na het bakken direct tot een cilinder.

Snijd de reebiefstuk tot tartaar. Snipper de sjalot. Snijd de augurk fijn.

Breng de tartaar op smaak met de augurk, sjalot, zout, peper en olijfolie. Vul een spuitzak met de tartaar.

Gaar een ei op 64°C gedurende 75 minuten. Haal de dooier uit het ei.

Vul de aardappelcilinders met tartaar van reebok en leg op het bord. Leg de eidooier erbij. Schep er een beetje truffelmayonnaise naast en als laatste een schepje gepofte black quinoa en een takje mosterdbloem.

Bron : <https://www.foodxperience.com/recept/reebok>