

Steak frites



Ingredienten

Voor het gepekelde ei:

- 1 eidooier
- 125 g Suiker
- 175 g Zout

Voor de steak tartare:

- 80 g rundvlees van uitstekende kwaliteit
- 5 g kappertjes
- 5 g zwarte olijven
- 5 g mosterd
- 2 ml olijfolie met citroenaroma
- 5 g aioli
- 3 g bieslook

Voor de aardappel:

- 150 g aardappel
- 10 ml azijn
- 500 ml neutrale olie om te frituren

Voor de afwerking:

- 1 doosje kaviaar
- eetbare bloemetjes
- Mustard Cress

Bereiding

Recept voor 6 personen

Voor het gepekelde ei:

1. Meng het zout en de suiker goed door elkaar en stort de helft ervan in een ovenschaal.
2. Maak met de achterkant van een lepel 1 kuiltje en leg daar voorzichtig de eidooier in. Dek af met de andere helft van het mengsel.
3. Span er wat plasticfolie overheen, maar zorg dat er wat lucht bij kan komen, door bijvoorbeeld 1 kant losjes open te laten. Schuif in de koelkast en laat ze 4 à 8 dagen liggen.
4. Graaf de dooier voorzichtig op, borstel het zout er eventueel af met een kwastje en spoel af onder de kraan (doe dit ook voorzichtig, zodat de dooier niet breekt). Daarna dep je de dooier droog met een stukje keukenpapier.
5. Laat de dooier vervolgens 1,5 à 2 uur uitdrogen in een oven op 65° C. Gaat de temperatuur van je oven niet zo laag? Dan kun je ze ook een nachtje op een rekje in de koelkast laten drogen.
6. Na het drogen moet de eidooier stevig zijn en eruitzien als een gedroogde abrikoos. Bewaar hem in een luchtdichte doos in de koelkast; zo blijft hij een maand goed. Wil je 'm gebruiken, rasp 'm dan over je gerecht.
7. Ik liet de dooier dus maar 1 dag liggen in het zout-suikermengsel en droogde 'm daarna gedurende 3 uur in een voedseldroger op stand 2. Ook goed!

Voor de steak tartare:

Snijd het rundvlees fijn en meng het met de rest van de ingrediënten, bewaar het koel tot gebruik.

Voor de aardappel:

1. Snijd de aardappel met een spiraalsnijder in draadjes.
2. Dompel de aardappel 20 min onder in een ijsbad met de azijn en een beetje zout.
3. Verhit de frituurolie tot 160° C.
4. Vorm de aardappelslierten tot een nestje en bak ze in een uitsteekring. Je zet je uitsteekring dus in je friteuse (of pan met frituurolie). Let wel op bij het uithalen: die metalen ring is HEET!

Voor de afwerking:

Dresseer de tartaar in het nestje en rasp er vervolgens het gepekelde ei over. Besprenkel met wat citroenolie. Leg er voorzichtig de kaviaar op en garneer met Mustard Cress® en bloemblaadjes.