

Tartaar van West-Vlaams rood met mergpijp



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 4 gehalveerde mergpijpjes
- 4 sneetjes wit brood
- 1 zwarte peper
- 1 fleur de sel

Voor de tartaar:

- 320 gram West Vlaams rood kraaibiefstuk
- 40 g ui
- 40 g peterselie
- 40 g kappertjes
- 20 g augurkjes, gehakt
- 20 g zilveruitjes
- 20 g mayonaise
- 4 eierdooiers
- 4 g worcestershiresaus
- 1 g tabasco
- 1 peper en zout

Bereiding

Snijd het vlees in kleine stukjes, de ui in brunoise, de augurken in dunne sneetjes en hak de peterselie fijn. Hou wat ui, augurken en peterselie apart. Vermeng alle ingredienten voor de tartaar en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de korsten van het brood, bestrooi de mergpijpjes met grof zeezout en peper, leg het brood erop en bak gedurende 15 min. op de broodkant in een op 180° voorverwarmde oven.

Keer de mergpijpjes om en laat nog 5 min. bakken in de oven.

Dresseer de mergpijpjes op een bord, leg daar een laagje tartaar op en werk af met ui, augurk en peterselie.