

Steak tartaar van tomaat en zongedroogde tomaat

4 grote tomaten
 100 g zongedroogde
 tomaatjes
 2 vijgen
 1 mozzarella
 1 sjalot
 Tabasco
 1 el mayonaise
 1 el ketchup
 1 tl pittige mosterd Dijon
 1 tl worcestersaus
 Mini augurkjes (cornichons)
 Verse bieslook
 Kappertjes
 Balsamico blaze



Breng een pan water aan de kook

Zet een bak ijswater klaar

Snij een kruisje in de verse tomaten tegenover de plek waar het kroontje zat.

Doe de tomaten in het kokende water en wacht 20 seconden.

Haal de tomaten uit het water en doe ze direct in het ijswater.

Na weer 20 seconden kan je de tomaten eenvoudig ontvellen.

Snij de tomaten in 4 parten en verwijder de zaadjes zodat je alleen het vlees over houdt. Snij dit mooi brunoise (blokjes van 1 x 1 cm) en doe dit een ruime schaal.

Snij de half gedroogde tomaatjes fijn en voeg dit ook toe.

Snij de vijgen extra kleien en voeg ook toe aan het tomatenmengsel.

Snipper een sjalotje ragfijn, daarna de augurkjes (cornichons) en de bieslook.

Meng alles door elkaar.

Voeg een paar druppels tabasco en worcestershire saus toe, zout en peper naar smaak.

Meng mayonaise met ketchup en de pittige mosterd

Voeg telkens wat van deze saus toe en zorg dat de massa een beetje aan elkaar blijft plakken.

Snij de mozzarella in plakken.

Maak mooie taartjes midden op het bord met behulp van een ring of kopje. Garneer met de mozzarella en wat kappertjes.

Leg er een paar blaadjes rucola omheen en wat baslamico blaze.