

### Ingrediënten voor 4 personen

1 stuk jodenhaas van 600 gram  
(of 1ste kwaliteit kogelbiefstuk of  
ossenhaas) 4 eierdooiers 4  
theelepels mosterd olijfolie  
worcestersaus tabasco 1 sjalot,  
gepeld ½ bosje peterselie 20  
gram kappertjes 50 gram  
cornichons (knapperige, zure  
augurkjes)

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Frans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Steak tartare á la Flo

Dit is mijn ultieme recept voor een klassieke steak tartare. Naar een recept van Flo, de beroemde brasserie in Parijs (en Amsterdam). Afkomstig uit mijn kookboek: Handboek voor de Perfecte Steak - wat elke man moet weten over biefstuk bakken. Voor dit boek interviewde ik tientallen, chefs, slagers en culikenners over het bakken van de perfecte biefstuk. Zie: [www.deperfectesteak.nl](http://www.deperfectesteak.nl) voor handige video's over de kunst van het biefstuk bakken (of voor het bestellen van het boek).

### Bereidingswijze

1. kies je vlees Vraag de slager om een jodenhaasje, doen ze bij Flo ook. Meer smaak en goedkoper dan ossenhaas. Mogelijk moet je het vooraf bestellen. Neem anders de meest malse ossenhaas of de beste kogelbiefstuk die de slager in huis heeft.
2. snijden Snijd het vlees eerst in reepjes en hak het dan in piepkleine blokjes Niet te fijn (0,5 x 0,5 cm), de steak tartare moet nog bite houden. Gebruik een vlijmscherp mes anders snijd je de biefstuk tot moes. Houd het vlees in een glazen kom liefst op ijs (in een tweede kom) koel. Enkele uren vooraf snijden is mogelijk, bewaar de tartaar dan goed afgedekt (op ijs) in de koelkast.
3. dressing Klop de dooiers in een kom met een vork los met de mosterd. Voeg naar smaak worcestersaus, tabasco, zout en eventueel peper toe. Klop druppelsgewijs een gelijk volume aan olijfolie door het dooiermengsel. Snijd de sjalot, peterselie, kappertjes en augurkjes ragfijn. Schep alles door het dooiermengsel.
4. afmaken Schep vlak voor serveren de fijngehakte biefstuk door de dressing.
5. serveren Schep de steak tartare in een cirkel van 3 cm dik (formaat hamburger) op gekoelde borden. Trek met een vork een aantal lijnen op de bovenkant. Maal er nog wat peper boven.

