

Brioche Asian Steak Tartare

Een combinatie van malse biefstuk, een zijdezachte Aziatische marinade en krokant gebakken briochebrood. Smaakvol, verfijnd en zó lekker dat elke hap smelt op je tong.



Ingrediënten:

- 1 briochebrood
- 300 g biefstuk of ossenhaas (goede kwaliteit, vers!)
- 1½ el rijstazijn
- 1½ el oestersaus
- 1,2 el mayonaise (liefst Kewpie)
- 1 tl worcestersaus
- 1 tl sojasaus
- ½ fijngesnipperde sjalot
- 2 tl grove mosterd
- 2 tl crispy chili oil
- 1 tl gembermengsel (vers geraspt of uit potje)
- Rasp van ½ limoen
- Tuinkers (voor de topping)
- Snufje zout en peper

Bereiding:

1. **Brioche:**
Snijd het briochebrood in dikke plakken en bak ze in een droge pan (of met een beetje boter) aan alle kanten goudbruin en krokant. Laat even afkoelen.
2. **Vlees voorbereiden:**
Snijd de biefstuk of ossenhaas in kleine, fijne blokjes met een scherp mes. (Hoe fijner, hoe zachter de textuur van je tartaar wordt)
3. **Marinade:**
Meng in een kom: rijstazijn, oestersaus, mayonaise, worcestersaus, sojasaus, sjalot, mosterd, crispy chili oil, gembermengsel, limoenrasp en een snufje zout en peper.
4. **Tartaar maken:**
Voeg de fijngesneden biefstuk toe aan de marinade en meng alles voorzichtig door elkaar. Proef — de smaken mogen fris, pittig en romig tegelijk zijn.
5. **Serveren:**
Schep de tartaar op het krokante briochebrood, garneer met een toefje **Kewpie mayo** en wat **tuinkers** bovenop voor frisheid.

Tip van Noor:

Serveer direct, zodat het vlees mooi vers blijft — eventueel met wat extra limoenrasp, sesamzaadjes of bosui voor die finishing touch.

Eet smakelijk!

