



Tartaar van aardappel, kappertjeszout en cornichons

4 stuks

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 grote vastkokende, liefst gele aardappels
- 🍷 4 eidooiers
- 🍷 4 tl dijonmosterd
- 🍷 worcestersaus
- 🍷 tabasco
- 🍷 4 sjalotjes
- 🍷 4 el rode wijnazijn
- 🍷 4 cornichons
- 🍷 2 el gezouten kappertjes*
- 🍷 4 el heel fijn gesneden dragon + extra voor erover
- 🍷 4 el olijfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aardappels in heel kleine blokjes (brunoise) kook ze gaar in 7-8 minuten.
2. Spoel koud af, laat goed uitlekken en dep droog.
3. Leg een hoopje aardappelblokjes op elk bord.
4. Maak een kuiltje (net zoals bij tartaar van rauw vlees en schep in ieder kuiltje een eidooier.
5. Schep een lepeltje mosterd op het eigeel en bedruppel met wat worcestersaus en tabasco naar smaak.
6. Snijd de sjalotjes heel fijn en schep om met de azijn en wat zout.
7. Snijd ook de cornichons en de kappertjes heel fijn.
8. Verdeel alles in vieren en leg in hoopjes om de aardappel heen, of meng alles behalve de eidooier door elkaar en leg de eidooier in een kuiltje in het midden.
9. Bedruppel eventueel met wat olijfolie en versier met wat extra dragon.

*Te koop bij tjinstoko.eu of bij Italiaanse delicatessenwinkel

Bron: deliciousmagazine.nl

