

Tartaar



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 bakje champignons
- 4 tartaartje's
- zout & peper
- 2 tl paprikapoeder
- 50 gram boter
- 1 teentje knoflook
- 1 1/2 tl basilicum (vers of droog)

Bereidingswijze

1. Schaal voorverwarmen. Champignons wassen en in plakjes snijden.
2. Vlees inwrijven met zout, peper en paprikapoeder.
3. In koekenpan boter verhitten. Vlees ongeveer 2 min. bakken. Halverwege keren.
4. Knoflook pellen en boven vlees uitpersen. Champignons en basilicum toevoegen en ongeveer 2 min. meebakken.
5. Vlees op warme schaal leggen. Champignons uit bakvet scheppen en over vlees verdelen.

Tenslotte

Tartaar, een vorm van gehakte biefstuk, is afgeleid van de naam van het Mongools/Turks volk de Tataren (zonder r dus). Volgens de legende reed dit volk met lappen vlees onder hun zadel om het mals te maken. In de 10e-14e eeuw waren ze de heersers over een groot rijk, dat zich uitstreckte van Mongolië tot aan de Oekraïne. Of de Tataren ooit iets met gehakte biefstuk hebben gedaan is niet bekend. De 'r' is toegevoegd vanwege een naamsverwarring met Tartarus, een benaming uit de Griekse en Romeinse mythologie voor de onderwereld. De naamsverwarring vond al plaats in de middeleeuwen, zowel voor het volk, als voor het gerecht. Voor de BBQ maak je een **Tartaarspies**. Hiervoor 1 ui pellen en in 8 stukken snijden. 1 rode, groene en gele paprika wassen, halveren en zaadlijsten verwijderen. Rode paprika in 12 stukken snijden. Groene en gele paprika in 8 stukken. In kom doen: 500 gr tartaar, 1 ei, 1 1/2 tl chilipoeder, zout & peper. Twee beschuiten erboven verkruimelen. Goed door elkaar mengen. Hiervan 16 stevige rolletjes vormen. Afwisselend aan 4 spiesen steken: gele paprika, tartaarrolletje, ui, rode paprika, tartaar rolletje, groene en rode paprika, tartaar rolletje, ui, gele paprika, tartaarrolletje. Eindigen met rode en groene paprika. Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten. In kopje 1 1/2 el chilisaus en 1 1/2 el olie door elkaar roeren. Grill of BBQ voorverwarmen op hoogste stand. Spiesen bestrijken met sausje. Op BBQ-rooster leggen of op de grillpan. In ongeveer 20 minuten gaar grillen. Voorzichtig af en toe keren. **Tartaar met paprikasalade** is lekker op een broodje. Oven voorverwarmen op 225 graden of gasovenstand 5. Vier witte pistolets afbakken. Drie verschillende kleuren paprika's schoonmaken en in reepjes snijden. Twee rode uien pellen, in ringen snijden. Paprika mengen de helft van de ui en 4 el pesto-dressing (AH). Tartaartjes vervormen tot langwerpige burgers en kruiden met vleeskruiden. In koekenpan boter verhitten. Tartaartjes in ca. 3 minuten in 3 el boter bruin bakken, halverwege keren. Laatste minuut rest van uiringen meebakken. Broodjes doormidden snijden. Op elke onderzijde 1 tartaartje leggen. Uiringen erover verdelen. Een mozzarellabool in plakjes over uiringen verdelen. Afdekken met bovenkant broodjes. Burgers ca. 4 minuten in oven, tot kaas gesmolten is. Samen met paprikasalade serveren. Tenslotte een **Steak Tartare** voor 2 personen uit de beroemde Brasserie Balzar in Parijs. Doe 1 eigeel, 1 tl mosterd in een kom met een paar druppels Worcestershiresaus en tabasco, zout en peper en mix dit goed met een vork. Voeg er 1 el olijfolie aan toe en blijf goed mengen. Doe er nu de 2 el gesneden platte peterselie, 1 fijngesnipperd sjalotje, 2 el fijngesneden augurkjes en 2 el kappertjes bij. Roer het door elkaar en kneus hierbij de kappertjes. Voeg 300 gr rauwe tartaar toe en roer het met een of twee vorken goed door het mengsel. Maak er een soort bal van, leg deze op het bord en druk een beetje plat. Maak het af door rondom versgemalen peper te strooien.