



## **STEAK TARTARE MET TRUFFEL (met hulp van Flambadou)**

**Niveau: Gemiddeld**

**Land van herkomst: Frankrijk (fusion)**

**Gang: Voorgerecht / Lunch**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 50 minuten**

### **Ingrediënten:**

- 500 gram entrecote, met mooie vetrand
- 2 tl grove Dijonmosterd
- 1 tl fijne Dijonmosterd
- 4 verse eieren
- 500 ml kippenbouillon
- kappertjes, naar smaak
- 1 verse zwarte truffel
- 4 dikke plakken robuust wit brood
- gerookte zeezoutvlokken
- versgemalen zwarte peper
- ingelegde rode ui

### **Extra benodigheden:**

- BBQ
- flambadou
- 4 hittebestendige kommetjes
- 1 chunk kersen rookhout
- uitsteekring 6-8 cm

## **Bereiding:**

- Richt de BBQ in voor indirect grillen op 110 °C.
- Schenk in elk hittebestendig kommetje een laagje kippenbouillon van 4 cm.
- Splits de eieren en laat in elk kommetje één eidooier zakken.
- Voeg een chunk kersen rookhout toe tussen de kolen.
- Rook de eidooiers 13 minuten op 100–110 °C en haal ze daarna van de BBQ.
- Snijd de mooie vetrand van de entrecote en zet deze apart.
- Snijd de entrecote met de hand tot tartaar, maar houd structuur; het moet geen gehakt worden.
- Richt de BBQ nu in voor direct grillen op hoge temperatuur.
- Meng de grove en fijne mosterd door de tartaar, voeg kappertjes toe en breng op smaak met gerookt zout en zwarte peper.
- Verdeel de tartaar met behulp van een uitsteekring over vier borden.
- Garneer elke tartaar met ingelegde rode ui en extra kappertjes.
- Grill het robuuste brood aan beide zijden tot krokant en mooi getekend. Haal het brood en het rooster van de BBQ.
- Snijd de vetrand van de entrecote in stukjes.
- Verhit de flambadou in het vuur tot hij roodgloeiend is.
- Laat de stukjes vet in de gloeiende kegel vallen; het smelt, vat vlam en druipt brandend uit de punt.
- Houd de flambadou boven de tartaar en laat het smeulende vet over het oppervlak druipen, zodat het licht wordt afgebrand. Werk voorzichtig — zowel kegel als vet zijn extreem heet.
- Haal de gerookte eidooiers uit de bouillon en leg er één in het midden van elke tartaar.
- Schaaf tot slot royaal zwarte truffel over het gerecht.

*Bon appétit!*

23-11-2025