



Slowakije

Tatársky biftek

Biefstuk tartaar

150 gr. ossenhaas

1 eierdooier

zeer fijn gesneden ui
een paar tenen knoflook
scherpe mosterd
mierikswortelsaus
gemalen karwij
paprikapoeder
worcestershoresauce
majoraan
ketchup
gemalen zwarte peper
zout

Snij de ossenhaas in stukjes en haal het twee keer door de vleeswolf. Vorm een afgeplatte bal van het vlees en leg hem in het midden van een bord. Maak een kuil in de vleesbal. Daarin doe je de eierdooier. Kruid het met wat zout en peper. Alle andere smaakmakende zaken zet je er in kleine schaaltes omheen.

Zet de biefstuk tartaar op tafel met een paar sneden vers, knapperig brood, eventueel gebakken in olie of reuzel, misschien nog wat tafelzuur en in ieder geval een grote pul bier.