Americain préparé

Vers gehakt rundvlees op smaak gebracht met mayonaise, mosterd, ui en kappertjes. Het klassieke Belgische tartaargerecht dat je meteen koud serveert.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
20'	**4**	**Voorgerechten & hapjes**

Ingrediënten

500 g mager rundsgehakt (versgemalen)

3 eetlepels mayonaise

1 eetlepel mosterd

1 eierdooier

1 sjalot

1 eetlepel kappertjes

1 eetlepel fijngehakte peterselie

1 scheutje worcestersaus

enkele druppels tabasco

zout en peper

Bereidingswijze

1. Zorg dat het gehakt ijskoud en heel vers is. Doe het in een gekoelde kom.
2. Snipper de sjalot heel fijn en hak de kappertjes grof.
3. Meng in een aparte kom de mayonaise met de mosterd, de eierdooier, de worcestersaus en de tabasco tot een gladde saus.
4. Voeg de sjalot, de kappertjes en de peterselie toe aan de saus.
5. Spatel de saus voorzichtig door het gehakt tot alles goed vermengd is. Kruid met zout en peper en proef bij.
6. Verdeel over borden en werk af met wat peterselie. Serveer meteen koud met sla en toast of frieten.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**