



Américain préparé

Vers gemalen mager rundvlees op smaak gebracht met mayonaise, mosterd, eierdooier, sjalot en kappertjes. Het klassieke Belgische tartaargerecht dat je ijskoud en meteen serveert.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerecht

Ingrediënten

500 g mager rundsgehakt, versgemalen

3 el mayonaise

1 el scherpe mosterd

1 eierdooier

1 sjalot

1 el kappertjes

1 el fijngehakte platte peterselie

1 scheutje worcestersaus

enkele druppels tabasco
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Zorg dat het gehakt en alle ingrediënten ijskoud zijn voor je begint. Bewaar het vlees tot op het laatste moment in de koelkast en werk bij voorkeur met een gekoelde kom.
2. Snipper de sjalot zo fijn mogelijk. Hak de kappertjes grof.
3. Meng in een aparte kom de mayonaise met de mosterd en de eierdooier tot een gladde saus. Voeg een scheutje worcestersaus en enkele druppels tabasco toe en roer goed door.
4. Voeg de fijngesnipperde sjalot, de kappertjes en de peterselie toe aan de saus en meng alles goed.
5. Neem het gehakt uit de koelkast en doe het in de gekoelde kom. Spatel de saus voorzichtig door het vlees tot alles gelijkmatig vermengd is. Kruid royaal met zout en versgemalen zwarte peper en proef bij.
6. Verdeel de américain meteen over de borden en werk af met wat extra peterselie. Serveer direct koud.

Tip

Koop het vlees op de dag zelf bij een betrouwbare slager en laat het ter plaatse malen. Hoe verser het vlees, hoe beter de smaak en hoe veiliger het gerecht. Werk altijd snel en houd alles koud.

Lekker met

Sla, toast of frieten

Dranktip

Een frisse Belgische pils of een droge witte wijn zoals een Picpoul de Pinet past uitstekend bij de frisse, licht pittige smaken van dit gerecht.