



Filet américain op toast

De echte Belgische filet américain: fijngehakt rauw rundvlees met een pittige, romige kruiding, klassiek geserveerd op geroosterd brood.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|-----------|----------|--------------------|
| 20' | 5' | 4 | Voorgerecht |

Ingrediënten

- 400 gr mals rundvlees (kop van rund of biefstuk), fijngehakt
- 2 eierdooiers
- 2 eetlepel mayonaise
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel ketchup
- 2 eetlepel fijngesnipperde ui
- 1 eetlepel kappertjes, fijngehakt
- 2 eetlepel fijngesnipperde augurk
- enkele scheutjes worcestershiresaus

enkele druppels tabasco
1 eetlepel fijngehakte peterselie
peper en zout
4 sneden brood om te roosteren

Bereidingswijze

- 1.** Zorg dat het rundvlees echt vers is en houd het goed koud tot je begint.
- 2.** Doe het fijngehakte vlees in een koude kom.
- 3.** Roer er de eierdooiers, mayonaise, mosterd en ketchup door tot een smeug geheel.
- 4.** Meng de ui, kappertjes, augurk en peterselie erdoor.
- 5.** Kruid met worcestershiresaus, tabasco, peper en zout. Proef en pas de kruiding aan naar smaak.
- 6.** Laat de bereiding een half uurtje afgedekt rusten in de koelkast zodat de smaken samengaan.
- 7.** Rooster de sneden brood knapperig.
- 8.** Verdeel de filet américain over de warme toast en werk af met een takje peterselie. Meteen serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)