



Filet américain op toast

De echte Belgische filet américain: fijngehakt rauw rundvlees met een pittige, romige kruiding, klassiek geserveerd op knapperig geroosterd brood. Een tijdloze Belgische klassieker die je zowel als hapje als als lichte maaltijd kan serveren.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	5'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 400 gr vers rundvlees (kop van rund of biefstuk), zo fijn mogelijk gehakt
- 2 eierdooiers
- 2 el mayonaise
- 1 el scherpe mosterd
- 1 el ketchup
- 2 el fijngesnipperde ui
- 1 el kappertjes, fijngehakt
- 2 el fijngesnipperde augurk

een scheut worcestershiresaus
een paar druppels tabasco
1 el fijngehakte platte peterselie
peper en zout naar smaak
4 sneden wit of grijs brood

Bereidingswijze

- 1.** Zorg ervoor dat het rundvlees zo vers mogelijk is en bewaar het in de koelkast tot vlak voor gebruik. Laat het vlees nooit op kamertemperatuur komen voor je begint.
- 2.** Doe het fijngehakte vlees in een gekoelde kom.
- 3.** Voeg de eierdooiers, mayonaise, mosterd en ketchup toe en roer alles tot een smeug, gebonden geheel.
- 4.** Meng vervolgens de fijngesnipperde ui, kappertjes, augurk en peterselie erdoor.
- 5.** Kruid de bereiding met een scheut worcestershiresaus, een paar druppels tabasco, peper en zout. Proef en pas de kruiding aan naar eigen smaak.
- 6.** Dek de kom af met plasticfolie en laat de filet américain 30 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken goed samengaan.
- 7.** Rooster de sneden brood goudbruin en knapperig vlak voor het serveren.
- 8.** Verdeel de filet américain royaal over de warme toast en werk eventueel af met een takje verse peterselie. Onmiddellijk opdienen.

Tip

Vraag je slager het vlees vers te halen en ter plaatse te malen of te hakselen. Gebruik het vlees dezelfde dag nog en bewaar de bereiding nooit langer dan een paar uur in de koelkast. Hoe kouder het vlees blijft tijdens de bereiding, hoe beter de textuur en voedselveiligheid.

Lekker met

Serveer met een frisse groene salade of dunne frieten voor een vollediger maaltijd. Zilveruitjes en extra augurken erbij zijn ook klassiek.

Dranktip

Een fris glas Belgisch blond bier of een lichte Bourgogne past uitstekend bij de kruidige, romige smaak van filet américain.

Ontdek meer recepten op kookpot.be