

Rundertartaar met asperges truffel en eidooier

 Groen en wit  15 min.  4 pers.



Hoofdgerecht

Ingredienten

- 200 gram runder tartaar
- 4 stuks groene asperges
- 4 stuks witte asperges
- 80 gram truffel mayonaise
- 4 stuks eieren
- Olijfolie
- 100 gram Cherrytomaten

Bereidingswijze

- Leg de eieren 24 uur in de diepvries.
- Ontdooi de eieren en tik ze open. Het eiwit zal van de dooier afgaan terwijl de dooier een creme structuur heeft gekregen.
- Kook de groene asperges beetgaar in ongeveer 3 minuten (afhankelijk van de grootte) en koel deze terug op ijswater.
- Snijd de witte asperges (rauw) als tartaar en breng deze op smaak met een beetje olijfolie en peper en zout.
- Breng de runder tartaar op smaak met een beetje olijfolie en wat peper en zout.
- Doe de asperge tartaar onder in een steek ring op het bord.
- Doe daarna de runder tartaar erop en stamp dit een beetje aan met bijvoorbeeld een tonicstamper.
- Haal de ring weg en spuit 5 mooie dopjes truffelmayonaise rond op de tartaar.
- Leg de dooier mooi in het midden van de tartaar.
- Dresseer hier mooi de cherrytomaten en de groene asperges omheen.
- Maak eventueel af met wat cress of kervel.

Eet smakelijk!

 [Download recept](#)