Steak tartaar Asian style

Ingrediënten

4

- 250 g biefstuk
- 60 g Bresc Thai yellow curry
- 40 g sojasaus
- 20 g sesamolie
- 20 g rijstazijn
- 15 g Bresc WOKgember
- 10 g wasabi
- 10 g sesamzaad, geroosterd
- 1,5 dl azijn
- 0,5 dl water
- 1/2 komkommer
- 3 st bosui stengels
- furikake
- peper zout

Gebruikte Bresc producten

Gember & limoen WOK 450g

Thaise gele curry 450g

Bereidingswijze

Snijd het rundvlees fijn en voeg de gember toe. Meng de rijstazijn, soja, wasabi en sesamolie. Snijd de bosui fijn en vermeng dit. Vermeng de helft van de dressing met de tartaar en zet koel weg. Breng het water en azijn aan de kook en vermeng dit met de gele curry. Snijd de komkommer in brunoise en voeg toe aan het zoetzuur en marineer. Voeg de overige dressing en het sesamzaad aan de tartaar toe, breng op smaak met peper en zout. Dresseer het op een bord en garneer af met de furikake.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000