



Irish beef tartaar - Zeeuwse oester - ajuin konfijt

 Voorgerecht  35 min.  4

INGREDIENTEN:

- 2 Zeeuwse Creuses 4
- 12 groene duinasperges of groene aspergetips
- 30 gr uien en framboos konfijt BELBERRY
- 2 dl zoete framboos azijn BELBERRY

Voor de rundstartaar:

- 320 gr Ierse rundsfilet
- 1 pijpajuin, fijngehakt
- Zwarte peper

BEREIDING:

- Open de oesters en recupereer het oestervocht. Zeef het vocht door een fijne doek en laat de oesters uitlekken. Meng het oestervocht met het konfijtvocht tot een vinaigrette.
- Snijd het Ierse rundsvlees tot een fijne tartaar en meng met pijpajuin. Breng op smaak met zwarte peper, grof zeezout en het zoete frambozen azijn

PRESENTATIE:

- Neem een presenterring en vul deze met de gesmaakte tartaar.
- Werk af met telkens 3 Zeeuwse oesters, de rode ui & framboos konfijt en duinasperges.
- Lepel errond wat vinaigrette.

