



# STEAK TARTARE 'BLING BLING'

VOOR 4 PERSONEN

Een tartare van gesneden ossenhaas, aangemaakt met een klassieke steak tartare dressing. We hebben er een Noble Kitchen asian flavour aan gegeven door er crunch van furikake en parels van soja aan toe te voegen.

## INGREDIENTEN

200 gram ossenhaas  
100 gram Tapioca parels  
200 gram panko (Japans broodkruim)  
20 gram furikake  
50 gram bieslook  
2 liter zonnebloemolie  
Peper en Zout

### Soja marinade

20 gram sojasaus  
20 gram sushi azijn  
20 gram gembersiroop  
20 gram limoensap

### Tartaardressing

12 gram gehakte kappertjes  
12 gram gehakte augurk  
8 gram sjalot fijngesneden  
15 gram eidooier  
30 gram mayonaise  
6 druppels tabasco  
10 gram extra vergine olijfolie  
15 draaien peper  
10 gram mosterd  
3 gram zout

## BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met 2 liter water aan de kook. Kook hier de tapioca parels in, al roerend net zolang totdat ze helemaal doorzichtig zijn. Giet ze op een zeef en spoel ze koud onder stromend water.
2. Giet alle ingrediënten voor de sojamarinade bij elkaar en schep de tapioca parels erbij. Laat dit 2 uur koud staan zodat ze zich vol kunnen zuigen met het vocht.
3. Vermeng de ingrediënten voor de tartaardressing zodat het een 'dunne mayonaise' wordt.
4. Giet de zonnebloemolie in een ruime pan en zet deze op laag vuur. Zet er een andere pan naast met een bolzeef erop. Schud de panko bij de olie, verhit deze al roerend met een garde goudbruin. Giet het vervolgens af op de bolzeef en laat de olie uit de panko druppen. Vermeng de helft van de panko met de furikake en spreid het uit over keukenpapier. (De overige panko gebruik je voor het volgende gerecht.)
5. Snijd de ossenhaas vanuit de koelkast in fijne blokjes. Maak het aan met de dressing en verdeel het in vieren.
6. Snijd het bosje bieslook met een scherp mes fijn.
7. Bekijk het filmpje voor een gedetailleerde uitleg en de opmaak van het bord.

**GOLF.NL**

noble  
kitchen