

LIMOCHEF



ZOETZURE CAJUNTOMAATJES MET TARTAAR VAN RUNDVLEES EN LITTLE GEM


Voorgerecht


4 personen


30 min. bereiden

ZOETZURE CAJUNTOMAATJES MET TARTAAR VAN RUNDVLEES EN LITTLE GEM

INGREDIËNTEN

200 gr. water

150 gr. suiker

50 gr. honing

100 gr. rode wijnazijn

5 gr. zout

1 tl. Baton Rouge № 17

20 st. cherytomaatjes

300 gr. mooi rundvlees

little gem

tomatenmayonaise

worchestersaus

blokjes verse kaas

BEREIDEN

Ontvel de tomaatjes door een klein sneetje in de boven en onderkant te maken, onder te dompelen in kokend water en te laten schrikken in ijswater.

Kook het water met de suiker, honing, rode wijnazijn, zout en de Baton Rouge № 17, laat afkoelen en marineer hierin de tomaatjes.

Snijdt het rundvlees tot tartaar en breng deze op smaak met olijfolie, peper, zout en een drupje worchestersaus. Vul de blaadjes met de tartaar en vorm een kropje met drie blaadjes.

Zet het kropje op het bord met rondom de tomaatjes, blokjes verse kaas en tomatenmayonaise (mayonaise, beetje citroenrasp, tomatenpuree en een mespuntje Baton Rouge № 17).

BATON ROUGE - CAJUN KRUIDEN

Ingrediënten: paprika, sjalot, zwarte peper, oregano, tijm, citroentijm, knoflook, rode peper, sinaasappelschil.

