



OLYMPISCHE SPELEN 2024

Bij de opening van deze Olympische Spelen in Parijs starten we met een heerlijk Frans voorgerecht!

Steak Tartaar

Steak Tartaar van het heerlijke Dry Aged biefstuk.

1. Snijd de Dry Aged biefstuk in hele kleine stukjes. Meng hierna de truffelolie, truffelsaus, citroenrasp en sjalot erdoor. Voeg er naar eigen smaak, versgemalen peper en zout aan toe. Zet dit in de koeling.
2. Houd wat kleine basilicumblaadjes achter. Verhit voor de basilicumolie de rest van de basilicum in de druivenpitolie tot de blaadjes slinken. (bak ze niet, de olie mag niet heet worden) Pureer de olie en blaadjes in een blender. Laat een nacht staan en passeer door een fijne zeef.
3. Roer voor het schuim de mayonaise, mosterd en kappertjesvocht los en vouw de slagroom er langzaam door. Roer niet te hard, de slagroom moet vloeibaar blijven. Breng op smaak met een klein beetje zout. Giet dit in een sifon en leeg er een patroon in. Schud dit even en zet het koel.
4. Maak 4 porties van de tartaar. (Gebruik hiervoor eventueel timbaaltjes) Breng de sla op smaak met wat citroensap, basilicumolie, versgemalen peper en zout. Maak toefjes van het schuim.

Garneer het geheel af met basilicumblaadjes en kleine kervelblaadjes.



DRY AGED (GERIJPT) VLEES: een ware traktatie voor de liefhebber!

U bent nu klaar om uw smaakpapillen te verrassen met iets buitengewoons. Dit is niet zomaar een stuk vlees, het is het resultaat van tijd, vakmanschap en een passie voor kwaliteit. Met zijn onmiskenbaar diepe smaak en tedere textuur is het meer dan alleen een voorgerecht – het is een culinaire beleving.

Voorgerecht: Steak Tartaar

Aantal: 4 personen

Ingrediënten:

- ½ bos basilicum (ca. 50 g)
- 200 ml druivenpitolie
- 250 g rundertournedos (dry aged)
- 1 el truffelsaus
- 1 tl truffelolie
- 1 kleine sjalot, fijngesnipperd
- ½ citroen, sap en rasp
- 50 g mayonaise
- 50 g mosterd met tuinkruiden
- 2 el kappertjesvocht
- 200 ml slagroom
- handje slamelange met bloemen (pak à100 g)
- paar takjes kervel



Wij wensen Team NL heel veel succes!

Team Schulz