

Rørt tatar med hjemmelavede chips og purløgsmayonnaise



Til 4 personer

Ingredienser

- 360 gram tatar kød
- 2 stk æggeblommer Past.
- 5-6 stk ovnbagte cherrytomater finthakket
- 6-8 stk cornichoner hakket
- 4-5 stk syltede rødbeder hakket
- 3 spsk peberrod revet
- 3-4 stk skalotteløg finthakket
- 1 dl kapers hakket
- 3 spsk worcestershire sauce
- 2 spsk grov sennep
- 1 dl karse
- ½ dl frisk estragon hakket
- 1 spsk flagesalt eller mere
- 1 spsk friskkværnet sort peber
- 1 pose feldsalat til anretning

Klargør farsens ingredienser først. Hak rødbeder, løg, kapers, cornichoner og riv peberroden fint. Gem lidt af det helt som pynt ved anretningen sammen med æggeblommen, hvis ønsket – ellers røres denne med i farsen.

Kom det finthakkede kød i en stor skål og tilsæt de øvrige ingredienser og rør det godt til det er blandet. Smag din kødfars godt til med salt og peber

Form en håndfuld tatarfars til en bøf, gør den lidt flad i hånden. Læg den ovenpå feldsalat dryppet med citronsaft.

Pynt tatarbøffen med revet peberrod, karse, kapers, l. Purløgsmayonnaisen anrettes rundt på bøffen og på tallerkenen med en rå æggeblomme og en håndfuld hjemmelavede kartoffelchips.

Kartoffelchips

Ingredienser

- Kartoffler
- Solsikkeolie
- Salt

Skær dem i tynde skiver (med eller uden skræl). Enten på et mandolinjern eller med en skarp kniv.

Jo tyndere kartoflerne er, desto mere crispy bliver chipsene.

Læg kartoffelskiverne i koldt vand i 15-20 minutter.

Dup kartoffelskiverne tørre med lidt køkkenrulle.

Varm olien op i en gryde. Olien er klar, når den simrer omkring en tændstik

Kom kartoffelskiverne i gryden lidt ad gangen. Gryden må ikke være overfyldt.

Rør lidt rundt i gryden med en gaffel, så skiverne ikke "smelter" sammen.

Når de er gyldne og sprøde, tager du skiverne op og lægger på et stykke køkkenrulle.

Drys generøst med havsalt.

Purløgsmayonnaise

Ingredienser

- 2 æggeblommer
- 2 tsk. hvidvinseddike eller æblecidereddike
- Lidt citronsaft
- 2 dl. solsikkeolie
- 1 bundt purløg
- Salt og friskkværnet peber

Når man laver hjemmelavet mayonnaise er det vigtigt at ingredienserne har nogenlunde samme temperatur for at undgå at den skiller.

Blend purløg i en foodprocessor eller kraftig blender sammen med olien

Pisk æggeblommer, sennep, eddike og salt i en skål, brug evt. en håndmixer.

Gradvist tilsættes purløgsolien lidt efter lidt under konstant piskning til det hele er tilsat, pisk kraftigt og smag til.