



Toast van Brioche, tartaar van ossenhaas en truffel

Brioche

Van de bakker

Tartaar van ossenhaas

400 gr ossenhaas

Peper en zout

3 augurken

1 theelepel kappertjes

1 sjalot

Takje peterselie

De ossenhaas kort (pulse) fijn draaien in de keukenmachine en op smaak brengen.

De augurk, kappertjes, sjalot en peterselie zeer fijn draaien en vermengen met de tartaar. Deze in de koelkast koud houden tot gebruik.

Truffelmayonaise

1 eidooier

2.5 dl zonnebloemolie

1 theelepel Worcester

Drup mosterd

1 theelepel azijn

Peper en zout

Vers geraspte truffel

Van het geheel mayonaise maken en goed op smaak brengen.

Kwartelei

10 kwarteleitjes
Peper en zout
Mini cup cake vorm

De vorm inspuiten met olie.

De kwarteleitjes in de vorm breken en op smaak brengen.
Kort (zorg dat de dooier vloeibaar blijft) in de oven op 200 graden bakken en serveren bij de tartaar.

Opmaak, het brioche brood in lange smalle repen snijden en daar de tartaar opmaken samen met kruiden, Cress en bloemetjes, zoals op de foto.