NAAM GERECHT	Tartaar van kalfsfilet met sojakaramel

BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

-60gr. kalfsfilet
-6 sneetjes wit brood
-1/2 sjalotje
-1 potje viseitjes
-3 eetlepels volle yoghurt
-6 druppels amandelextract
-2cl. sojasaus
-olijfolie extra vierge
-1gr. kardemompoeder
-2gr. kaneelpoeder
-balsamicokaramel
-peper
-zout

FOTO:

BEREIDING: 30 minuten

-Hak het vlees. Pel en snipper de sjalot. Vermeng met 1 eetlepel olijfolie, kardemom, kaneel, peper en zout.
-Schep de tartaar in een dresseerring en druk die met de achterkant van een lepel uit op het bord.
-Snij 6 vierkantjes uit het brood en bak ze in een pan met een tikje olijfolie. Leg op elk ringentje vlees een toastje, en daarop een schepje viseitjes.
-Vermeng de yoghurt met het amandelextract. Vermeng de balsamicokaramel met de sojasaus. Lepel aan de kant van het bord een lijntje yoghurt en aan de andere kant een lijntje karamel. Werk eventueel af met een plakje chips van artisjok

ADVIES:

-Chips van artisjok maken: schaaf een verse artisjokbodem in flinterdunne plakjes (met de mandoline of een grove rasp) en frituur ze kort in hete olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en afkoelen.