

Tatar med estragon-mayo, ristede græskarkerner og rødbede

Mandag 4. marts 2019

Ingredienser

1 bundt estragon
1 spsk. dijonsennep
2 spsk. hvid balsamico
4 spsk. god mayonnaise, gerne Hellmans
300 g tatarkød fra okseinderlår
1 spsk. worcestershiresauce
Havsalt og friskkværnet peber
Topping til tatar: 4 spsk.
græskarkerner
1 lille rødbede
1 bakke feldsalat

Topping

4 spsk. græskarkerner
1 lille rødbede
1 bakke feldsalat

Fremgangsmåde

Gem et par kviste estragon til den færdige anretning.

Nip bladene af stilkene, og hak dem fint.

Kom hakket estragon i en miniblender.

Tilsæt sennep, hvid balsamico og olivenolie.

Blend til en ensartet konsistens.

Rør estragonsenneppen sammen med mayonnaisen.

Kom kødet i en skål. Rør

estragonmayonnaisen i kødet sammen med worcestershiresauce, salt og peber.

Sæt kødet i køleskabet, indtil det skal bruges.

Topping

Rist græskarkernerne på en tør pande, til de begynder at hoppe. Stil dem til side.

Skær ultratynde skiver af rødbeden på et mandolinjern. Læg rødbedeskiverne i vand med isterninger, så bliver de sprøde og krøller let.

Dup rødbedeskiverne tørre i køkkenrulle, lige før de skal bruges.

Fordel den rørte tatar på 6 tallerkener. Brug evt. en udstikker.

Læg ristede græskarkerner og rødbedeskiver ud over tataren.

Pynt med feldsalat og estragonblade.