

Waldkorn® Deluxe met steak tartaar met kappertjes

Kappertjes, Steak, Tartaar,

Werkwijze

Rooster de Waldkorn® Deluxe en snijd in 2 driehoekjes. Hak de biefstuk in fijne stukjes. Snipper de rode ajuin en de peterselie. Meng het vlees met de worcestershiresaus, de rode ajuin en de helft van de peterselie. Kruid af met peper en zout. Gebruik een ronde uitsteekvorm om de tartaar te serveren over een bord. Werk af met kappertjes en waterkers. Serveer elk bord met 2 toastjes Waldkorn® Deluxe.

Ingrediënten (1 persoon)

- 1 sneetje Waldkorn® Deluxe
- 75 g steak, van goede kwaliteit
- rode ajuin
- peterselie
- 1 el worcestershiresaus
- peper en zout
- 15 g kappertjes
- waterkers

10 - 20 minuten