**Steak tartaar met frietjes**

biefstuk

ketchup

mosterd

mayonaise

worcestershiresaus

olijfolie

eidooiers
kropsla

sjalot

kappertjes

augurkjes

zilveruitjes

komkommer

kerstomaatjes

peper en zout
zacht paprikapoeder

aardappelen

Snijd het rundvlees grof. Maak een saus van ketchup, mosterd, mayonaise en worcestershiresaus. Meng dit onder het vers gehakt vlees. Kruid met peper, zout en zacht paprikapoeder.

Schep het bereide gehakt in ingeöliede glazen potjes en stort die uit op de borden. Maak met een koffielepel een holte in de bovenkant van het torentje en schep er een eidooier in.

Garneer het bord met sla, gesnipperde sjalot, kappertjes, augurkjes en zilveruitjes. Als fantasietje kan je er zoals hier bijvoorbeeld, schijfjes komkommer en kerstomaatjes aan toevoegen.

Dien op met [**verse frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm).