

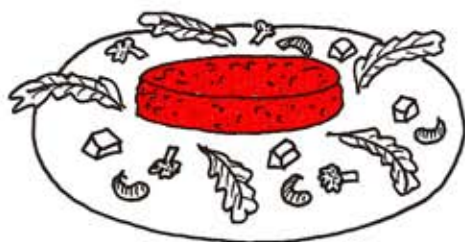
Filet américain (4 pers)

Nodig:

200 g tartaar
1 mos broccoli
1 handje ongezouten cashewnoten
2 witte boterhammen + scheutje olie
wat groene kruiden of fijne sla

Smaakmakers:

scheutje worcestersaus
drupje tabasco
scheutje ketchup
lepeltje mayonaise
peper & zout uit de molen



Van tevoren (bijv. ochtend):

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng worcestersaus, tabasco, ketchup en mayonaise in een grote kom en zet in de koelkast. Maak superkleine mosjes van de broccoli, hak de cashewnoten fijn en hou apart. Snij de boterhammen in blokjes, hussel ze om met wat olie en bak ze in ± 12 min. goudbruin in de oven. Laat afkoelen en bewaar luchtdicht was de sla, bewaar goed afgedekt.
of kruiden

Laatste moment:

Meng de tartaar met de filetsaus en breng op smaak met peper en zout. Proef! Is 'ie lekker smeuïg genoeg? Zoniet, pas dan.
Maak met behulp van een metalen kookring 4 mooie rondjes filet américain (mooi afplatten met de achterkant van een lepel) op 4 borden en garneer met:

- sla / kruiden
- broccoliminimosjes
- gehakte cashewnoten
- broodcroutons



Wijntip:

Grüner Veltliner (oostenrijks wit) op 8°C is perfect.
Rood kan ook, ga dan voor niet te zware Barbera d'Asti (Italië) of Cabernet Franc uit de Loire op 16°C.