

Zuurdesemtoastjes met rundstartaar en truffel

Zuurdesemtoastjes met rundstartaar en truffel voor ± 12 hapjes.

Bereiding:

25 minuten

Ingrediënten:

zuurdesembrood (uitgestoken in kleine rondjes)
rundstartaar
truffelolie
sjalot (fijngehakt)
kappertjes (fijngehakt)
augurk (fijngehakt)
bieslook (fijngehakt)
mosterd
Worcestersaus
eidooier
peper en zout
olijfolie
truffelkaascrème
verse kruiden

Instructies:

1. Steek kleine rondjes uit het zuurdesembrood en bak ze krokant in de oven of in een pan met olijfolie.
2. Meng de rundstartaar met sjalot, kappertjes, augurk, bieslook, mosterd, Worcestersaus en eidooier.
3. Breng op smaak met peper, zout en enkele druppels truffelolie.
4. Neem twee toastjes en leg er een portie tartaar tussen zodat je een "sandwich" krijgt.

Werk bovenaan af met een toef truffelkaascrème en een klein blaadje kruid.

Tip: Om de toastjes op het bord vast te zetten zet je ook een toefje truffel kaascreme op het bord en plaatst je hapje erop. Zo blijven ze mooi staan.

