

Hoe maak ik zelf de beste en lekkerste steak tartaar?

Een mooi geserveerde steak tartaar is een waar kunstwerk op je bord. Het rauwe vlees, fijn gesneden en perfect op smaak gebracht, is voor velen een delicatessen. Maar hoe maak je zelf de perfecte steak tartaar? Marc Koekenberg van Keurslagerij Koekenberg uit Hengelo deelt zijn vakkennis over deze culinaire klassieker.

Lees verder op pagina 4 >

Keurslager Marc Koekenberg: "Als klant kun je bij de Keurslager de exacte portie kiezen en de gewenste structuur aangeven: van grof tot fijn."

**STEL JOUW
VRAAG AAN DE
KEURSLAGER**

Wat wil jij weten over vlees? "Wat voor vlees gaat er in gehakt? Hoe bak je biefstuk? Waar komt het vlees van de Keurslager vandaan?" Stuur jouw vraag in en wie weet behandelen we hem binnenkort in deze rubriek. Je krijgt in ieder geval altijd antwoord!

 www.keurslager.nl/contact
 info@keurslager.nl
 [/keurslagers](https://www.facebook.com/keurslagers)
 [keurslagers](https://www.instagram.com/keurslagers)

Steak tartaar is een klassiek gerecht, dat volgens de mythe ooit ontstond doordat Tartarese ruiters in Mongolië rauw vlees onder hun zadels vervoerden om het mals te maken. In Europa werd het gerecht eind 19e eeuw in Parijs geïntroduceerd als 'steak à l'américaine': een verfijnd voorgerecht van fijngesneden, rauw vlees, afgetopt met de dooier van een rauw ei.

Ossenhaas als absolute topper

Het maken van een lekkere steak tartaar begint met de juiste vleeskeuze, vertelt Marc. "Voor een goede steak tartaar heb je vlees nodig dat mals is en een fijne structuur heeft. Een Hollandse biefstuk of een kogelbiefstuk is een uitstekende keuze, maar ook bavette kun je prima gebruiken." De absolute topper blijft volgens Marc echter de ossenhaas. "Het is wat exclusiever, maar voor een bijzondere gelegenheid zou ik zeker voor ossenhaas gaan: een prachtig stuk vlees, dat zich door zijn malsheid uitstekend leent voor steak tartaar."

Vakmanschap in het snijden

Het snijden van het vlees is een kunst op zich, vertelt Marc. "Wij snijden het eerst in mooie, grove stukken en hakken het daarna nog kleiner, tot de gewenste mate van grofheid. Als klant kun je bij de Keurslager de exacte portie kiezen en de gewenste structuur aangeven: van grof tot fijn. Persoonlijk vind ik 'niet te fijn' het mooist, zodat je een 'bitegevoel' houdt als je het vlees eet. Maar: het vlees moet wel fijn genoeg gesneden zijn om het gerecht een mooie vorm te kunnen geven, bijvoorbeeld met behulp van een ring. Als het vlees te grof gesneden is, wordt dat lastiger; dan valt je steak tartaar uit elkaar."

Zelf thuis snijden?

Wil je het vlees liever zelf thuis snijden? Zorg dan om te beginnen voor een goed, vlijmscherp mes, adviseert Marc. "En: zorg voor een werkoppervlak dat schoon is, net als je mes en je handen. Bij rauw vlees is hygiëne extra belangrijk om de voedselveiligheid te garanderen." Omdat steak tartaar van rauw vlees wordt bereid, zijn er mensen die het een 'spannend' gerecht vinden. Maar dat is niet nodig, benadrukt Marc. "Als je werkt met verse ingrediënten en ervoor zorgt dat alles goed schoon is, kan er niets misgaan." Verder geeft



Marc nog een goede tip: vraag je Keurslager om het vlees luchtdicht te verpakken. "Wij kunnen het vlees gasverpakt meegeven, zodat het probleemloos drie tot vier dagen houdbaar blijft en zijn smaak behoudt. Zeker bij rauw vlees is dat belangrijk."

Op smaak brengen

Het op smaak brengen van steak tartaar is een kwestie van balans, benadrukt Marc. "Een smakelijke toevoeging - naast peper en grof zeezout - is een fijngesneden sjalotje. Als je die even aanfruit en door het rauwe vlees mengt, zorgt dat voor een mooie, zoete ondertoon in het gerecht." Ook mosterd is volgens Marc een klassiek ingrediënt dat niet mag ontbreken. "Echt goede mosterd geeft die pittigheid die het gerecht nodig heeft. Verder zorgt een scheutje worcestersaus voor extra diepgang in de smaak, net als een paar druppels Tabasco voor wie van wat meer pit houdt. En als finishing touch is het leuk om de tartaar mooi te decoreren met bijvoorbeeld fijngesneden sjalotjes bovenop." Een klassieke steak tartaar wordt verder afgewerkt met een rauwe eidooier, vervolgt Marc. "Zo'n mooie, gele eidooier ziet er niet alleen prachtig uit, het geeft ook een extra romige smaak."



Een met de hand gemaakte Bavetburger, zoals je dat ook bij steak tartaar ziet. Geserveerd met gegrilde ananas, op smaak gebracht met peper en zout, en afgewerkt met een sesam-woksaus.

Variatie

Voor wie écht buiten de gebaande paden wil treden, kan volgens Marc ook een dunne, op de barbecue aangegrilde schijf ananas op de steak tartaar leggen. "Als je daar dan ook nog een kleine hoeveelheid sesam-woksaus overheen sprenkelt, heb je een perfecte balans tussen pittig en zoet." Steak tartaar blijft al met al een gerecht dat indruk maakt, merkt Marc. "Als ik in de winkel bezig ben met het hakken van vlees voor tartaar, worden klanten altijd nieuwsgierig. Eet smakelijk!" ●