



# RUNDERTARTAAR MET TRUFFELMAYONAISE EN EEN GEBAKKEN KWARTELEITJE

300 gram biefstuk  
1 sjalot  
peper en zout  
1 eetlepel mayonaise  
1 theelepel truffelolie  
10 kwarteleitjes

Snijd de biefstuk in kleine blokjes.

Snipper de sjalot.

Meng de biefstuk met de sjalot en breng op smaak met zout en peper.

Roer de truffelolie door de mayonaise.

Bak de kwarteleitjes. Probeer de dooier heel te houden.

Druk de tartaar tot vorm in een ring.

Leg er een dotje truffelmayonaise op en daarna het kwarteleitje.

*TIP* bak de kwarteleitjes in een poffertjespan, dan zijn ze mooi rond.

