

## Rundertartaar met truffelmayonaise en kwartelei

*Voorgerecht 4 personen*

### **Ingrediënten:**

- 4 kwarteleitjes
- 100 ml witte wijnazijn
- 240 gr staartstuk (zonder vet) of kogelbiefstuk
- 2 tl kruidenpasta
- 2 el mayonaise
- 1 tl truffeltapenade
- 4 krokante bakjes



### **Bereiding:**

Kook de kwarteleitjes 90 seconden en koel ze af in ijswater. Leg ze in een klein kommetje, en voeg de azijn toe en vul aan met water zodat ze onder staan. Laat ze 30 minuten staan. Door het zuur wordt het schilletje zacht en kun je het zachte eitje makkelijk pellen!

Snijd intussen het staartstuk in kleine brunoise en hak met een scherp mes tot tartaar. Meng er de kruidenpasta door. Laat afgedekt op keukentemperatuur staan. Proef en voeg naar smaak meer van het kruidenmengsel of wat peper en zout toe.

Meng de mayonaise met de truffeltapenade. Schep de tartaar in de bakjes, schep er een lepeltje truffelmayonaise op. Snijd de kwarteleitjes door en leg 4 mooie helften op de tartaar.