

Beef Tataki Christmas style

Simpel, smaakvol en ideaal voor de feestdagen. Deze dun gesneden biefstuk krijgt alleen een korte braadbeurt voor extra smaak, terwijl de binnenkant mooi rauw blijft. De frisse cranberrysaus en lichte dressing maken het gerecht in balans: niet zwaar, wel feestelijk. Perfect als voorgerecht of als klein onderdeel van het hoofdgerecht. Geen poespas, gewoon een goed gerecht dat het altijd doet aan tafel.

Ingrediënten

- Vechtdal Hooglander kogel of haas biefstuk
- Peper & zout
- Roomboter om in te bakken
- Thijm om te garneren

Voor de saus

- 150 gram cranberry's (diepvries)
- 3 eetlepels suiker
- Sap van een halve sinaasappel
- Kaneel
- Theelepel koek & speculaas kruiden
- 5 kruidnagels

Voor de dressing

- 2 eetlepels soja saus
- 2 eetlepels Mirin (in de supermarkt te halen bij de Aziatische producten)
- Sap van een halve limoen

Zet een pan op het vuur met een klont roomboter en laat de pan goed heet worden. Leg de biefstuk in de pan en braad het stuk vlees een aantal seconden aan alle kanten. Het is de bedoeling dat het vlees zo rauw mogelijk blijft, alleen de buitenkant krijgt een bruin kleurtje voor de smaak.

Leg het vlees even in aluminium folie om af te koelen. Leg daarna in de koelkast.

Ga ondertussen aan de slag met de cranberry saus. Voeg alle ingrediënten hiervoor toe in een steelpannetje en laat het zachtjes pruttelen voor zo'n 10 minuten. Als dit klaar is, pureer dan kort met een staafmixer het mengsel glad.

Voeg alle ingrediënten voor de dressing samen in een kommetje. Dit kun je over het gerecht heen druppelen of je kunt je vlees er in dippen.

Als de biefstuk helemaal is afgekoeld haal je hem uit de koelkast. Als je wilt dat hij heel stevig wordt (handig met snijden) kun je het stuk vlees ook even in de vriezer leggen.

Snijd de biefstuk zo dun mogelijk in plakjes en serveer op een laag met saus.

Druppel daarna het dressing mengsel er overheen en top af met wat thijm.

Een heerlijk kerstrecept als voorafje of als gedeelte van het hoofdgerecht!

