

FEESTELIJKE HAPJES EN HAGELANDSE WIJNEN

KRUID ELK FEEST
MET EEN VLEUGJE DIEST

Kalfstartaar op romeinse sla

visitdiest.be



Najaar 2025

RECEPT

KALFSTARTAAR OP ROMEINSE SLA

INGREDIËNTEN VOOR 4 HAPJES

- 100 gram rundsvlees - [Hoeveslagerij Ter Hees](#)
- 2 eierdooiers - [Boerder-ei Jacqueline](#)
- 1 Limoen
- 1 tl Graanmosterd – [vzw Martine van Camp](#)
- t tl Sojasaus
- 1 tl Worcestersaus
- 1,5 dl olie – [Hof ter Vrijlegem](#)
- 1 el kleine kappers
- 1 sjalot
- 1 grote zoete augurk
- baby romeinse sla (sucrine)
- Optioneel: Hot sauce - [Happy Hatter Hot Sauce](#)

WERKWIJZE

1. Snijd het vlees, de sjalot, kappertjes en zoete augurk fijn en doe alles in een mengkom.
2. Meng in een andere kom de eierdooiers, mosterd en limoensap los. Voeg geleidelijk de olie toe zodat het mengsel mooi bindt (het hoeft geen volledige mayonaise te worden).
3. Voeg sojasaus, Worcestersaus en eventueel peper en zout toe. Meng goed door elkaar.
4. Meng het dressingmengsel door het vlees en laat het kort rusten.
5. Leg een blad romeinse sla op een grote schotel en schep de tartaar erop.
6. Serveer eventueel met hot sauce voor de durvers.

Dit gerecht werd samengesteld door Jan Maes (Bacari) met heerlijke lokale producten uit Diest en omgeving, verkrijgbaar bij de producenten zelf of in de streekwinkel van Visit Diest.