



Ingrediënten (4 personen)

- 4 biefstuk tartar van ongeveer 100 gram
- 4 grote uien
- verse peper
- zeezout
- theelepel suiker of honing
- olijfolie om in te bakken.

Bereiding.

Maak de uien schoon en snijd ze in ringen. Verwarm 2 eetlepels olijfolie, doe de uienringen samen met de suiker of de honing hierbij en laat de uien door constant te blijven roeren lekker bruin worden (carameliseren) Maak in een tweede koekenpan 2 eetlepels olijfolie goed warm en bak hierin de tartaartjes. Bestrooi ze tijdens het bakken met peper en zeezout. Bak ongeveer 3 minuten per kant. Schep daarna de uien bij het vlees en voeg 2 eetlepels water toe. Serveer de biefstuk tartar met de uien op een voorverwarmd bord.

Serveer er gebakken krieltjes bij met een lekkere salade.