

Wat is filet americain?

Filet americain is een geliefde klassieker op de Nederlandse lunchtafel, bestaande uit fijngehakt of gemalen rauw rundvlees (meestal tartaar of biefstuk) dat op smaak wordt gebracht met een rijke saus. Hoewel de naam anders doet vermoeden, komt het gerecht niet uit Amerika; het is een variant op de steak tartaar die begin 20ste eeuw in Europa populair werd. Het geheim van een goede filet americain zit hem in de balans tussen het malse vlees en de hartige toevoegingen, waardoor het een zijdezachte structuur krijgt.

Ingrediënten

- 250 gram tartaar
- 3 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel ketchup
- 2 theelepels paprikapoeder
- 1 theelepel Groninger mosterd
- 1 theelepel worcestershire saus
- 1 theelepel sojasaus
- peper en zout naar smaak

Bereiding

Pak een kleine keukenmachine of een fijne hakmolen erbij. Zorg dat de messen scherp zijn, zodat je straks die gewenste gladde structuur krijgt waar filet americain om bekendstaat. Doe de tartaar samen met de drie eetlepels mayonaise, de ketchup en de Groninger mosterd in de machine. Voeg ook de Worcestershire saus, de sojasaus en het paprikapoeder toe. Zet de machine aan en maal het geheel tot er een mooie, egale en smeuijge massa ontstaat. Neem even de tijd om te proeven en voeg naar eigen inzicht peper en zout toe om de smaken perfect in balans te brengen. Schep de verse filet americain in een mooi schaaltje en laat het liefst even rusten in de koelkast, zodat de smaken goed in het vlees kunnen trekken.

Serveer het op een vers broodje, eventueel afgemaakt met wat fijngesneden uitjes, een gekookt ei of verse tuinkruiden.