

Veganes Beef Tartar

ZUTATEN:

1-2 gehackte Schalotten
2 kleine Essiggurken
6-7 Kapern
2 EL Dijon Senf
1 TL Edelsüßer Paprika
1 EL geschnittener Schnittlauch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Ketchup
4-5 EL Olivenöl
Chili
2 EL Sojasauce
3 Reiswaffeln
Salat und Garnitur (zum Anrichten)



Zubereitung:

Zutaten, außer Soja und Waffel, zu einer Paste verrühren.

Die Reiswaffeln klein hacken und unter die Masse mischen. Nach Bedarf noch mit Olivenöl verfeinern.

Wer will, kann auch anstatt Sojasauce 2 klein geschnittene Sardellenfilet verwenden.

Mit Salatchiffonade gefällig anrichten.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*