

Rundercarpaccio

Op de wijze van Harry's Bar in Venetië

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:

150 gr ossenhaas
150 ml goede mayonaisse, zo mogelijk zelf gemaakt
1 eidooier
2 el melk
gemalen witte peper
1-2 tl Worcestershiresauce (die met ansjovis!)
kneepje citroensap
zout, naar smaak

slagersfolie (vraag de slager een paar velletjes)
vleeshamer of rolstok of deegroller of stevig steelpannetje

Zeker niet: truffelolie, Parmezaan, kappertjes, rucola, tomaten (en voor de rest ook niks toevoegen)

Bereiding:

Leg het vlees een uur in de diepvries (niet langer).

Roer eidooier met de mayonaisse en de melk in een kom los. Voeg een scheutje Worcestershiresauce, een kneepje verse citroensap en wat gemalen witte peper toe. Proeven!

Methode A: snijd het vlees in flinterdunne plakjes, dwars op de draad.

Methode B: snijd het vlees dwars op de draad in plakken van ongeveer gelijke grootte. Leg een snijplank op een antislipmatje op het aanrecht. Leg een plakje vlees tussen twee velletjes slagersfolie. Klop elk plakje met een vleeshamer rustig uit zodat het naar alle kanten dunner wordt. Behalve dunner wordt het ook nog malser.

Opmaak

Verdeel het vlees over de bordjes en giet er de saus overheen. Meteen serveren.