



Tartaar

Met gegrilde courgette

4 personen:

1 grote ui, gepeld
4 rundertartaartjes
3 el tomatenketchup
1/2 el paprikapoeder
2 el olijfolie
2 courgettes, in lange plakken
1/2 grand mere wit (brood), in 8 dikke sneden
kropsla, binnenste blaadjes

Bereiden

Snijd een halve ui in dunne ringen en rasp de andere helft van de ui. Meng de tartaar met de geraspte ui, de ketchup, de paprikapoeder, 1 tl zout en peper naar smaak. Vorm van het mengsel 4 burgers, bestrijk ze dun met olie en rooster ze in een hete grillpan in 4 min. bruin, keer ze halverwege. Houd de burgers warm onder aluminiumfolie. Bestrijk de plakken courgette dun met olie en rooster ze (in delen) in de grillpan in 3-4 min. bruin en gaar, keer ze halverwege. Rooster daarna de uiringen in de grillpan gaar. Leg op elk bord twee sneden brood en verdeel hierover de slablaadjes en de courgetteplakken. Strooi er naar smaak peper en zout over. Leg hierop de tartaartjes en verdeel als laatste de geroosterde uiringen erover.

Drink hierbij een heerlijk glas rode wijn van Clos Maginai 2012 Domaine Zumbaum Tomasi. Geselecteerd door KLM. Gemaakt door een Marrokaanse wijnmaker, die zelf geen alcohol drinkt. Kreeg 90 Parkerpunten. Een 8,5 in de Hamersma Gids en Omfietswijn in de gids van Nicolaas Klei. Gemaakt van syrah en grenache druiven en 15 maanden gerijpt in houten vaten. Een superieure, betimmerde, ouderwetse rode wijn. Biologisch en geen toegevoegd sulfiet. Fantastisch. Fles € 14,95

organicfoodforyou.nl