Filet americain

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kilogram filet pur
4 lente-uitjes (fijngesneden)
4 augurken (fijngesneden)
4 eetlepels kappertjes (fijngesneden)
2 eetlepels mosterd
1 eetlepel worcestersaus
peper en zout
6 eiderdooiers
4 eetlepels mayonaise
1 bosje bieslook
1 stuk knolselder (in stukjes gesneden)
olijfolie

Bereidingswijze

1. **Snij of hak de biefstuk fijn. Zorg ervoor dat deze niet te fijn gemalen is.**
2. **Meng vervolgens met de lente-uitjes, de augurken, de kappertjes, de mosterd, de worcestersaus, peper en zout.**
3. **Maak op 6 borden een torentje van de filet americain (gebruik eventueel een dresseerring).**
4. **Maak in het midden een kuiltje en leg hierin een eierdooier.**
5. **Mix de mayonaise met de bieslook.**
6. **Bak de stukjes knolselder krokant in olijfolie.**
7. **Werk het vlees af met toefjes bieslookmayonaise en de knolselderstukjes.**