



# Beef Tataki

## Ingrediënten

### Voor het vlees

- 1 stuk diamanthaas (of bavette, longhaas, ossenhaas)
- 3 el ponzu
- 1 teentje knoflook
- 1 stukje verse gember (ca. 2 cm)
- 2 el sesamzaadjes
- 1 el wasabizaadjes

### Voor de marinade

- 3 el sojasaus
- 1 el rijstazijn
- 1 tl sesamololie
- Rasp van 1 limoen

## Bereiding

- › We maken Beef Tataki van diamanthaas, een mals en smaakvol stuk rundvlees dat van nature een mooie langwerpige vorm heeft. Daardoor is het perfect geschikt voor tataki. Uiteraard kun je ook kiezen voor bavette, longhaas of ossenhaas.
- › Het vlees marinieren we in een frisse combinatie van ponzu, fijngehakte gember en knoflook. Laat dit ongeveer 1 uur in de koelkast staan zodat de smaken subtiel kunnen intrekken.
- › De BBQ bereiden we voor op directe hitte tot circa 275°C. Gebruik bij voorkeur een gietijzeren rooster voor een krachtige warmteoverdracht en een mooie grillreactie.
- › Voor extra textuur en pit rollen we het vlees door een mix van sesamzaadjes en wasabizaadjes. De wasabizaadjes geven een subtiele scherpte die perfect samengaat met het zachte rundvlees.
- › Grill het vlees vervolgens kort maar zeer heet rondom. Het doel is een dichtgeschroeide buitenkant met een zo rauw mogelijke kern. We grillen, we garen niet.
- › Leg het vlees direct na het grillen ongeveer 30 minuten in de vriezer om het gaarproces te stoppen en het vlees stevig genoeg te maken om mooi dun te snijden.
- › Maak ondertussen een frisse saus van sojasaus, rijstazijn, honing, sesamololie en limoenrasp. Deze zorgt voor een perfecte balans tussen zout, fris en licht zoet.
- › Snijd het vlees in dunne plakjes, leg het op een bedje van rucola en maak het geheel af met een scheutje van de saus.

Een krachtig, fris en elegant gerecht met een indrukwekkende uitstraling en pure smaken.