

# Rundertartaar met sperzieboontjes en zilvervliesrijst

Recept voor 1 persoon

Bereidingstijd: 30 minuten

## ***Ingrediënten:***

200-250 gram sperziebonen

100 gram zilvervliesrijst

100 gram rauwe rundertartaar

(Verse) kruiden, zoals dragon, peterselie, kervel en basilicum

15 ml vloeibaar bak- en braadvet

peper, zout

## ***Bereiding:***

1. *Maak de sperziebonen schoon. Kook de sperziebonen in 15 minuten gaar.*
2. *Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.*
3. *Maak de kruiden schoon en snijd ze vervolgens fijn. Strooi de kruiden over de tartaar aan beide kanten.*
4. *Bak ondertussen de tartaar in het vloeibare bak- en braadvet in ongeveer 10 minuten gaar. Draai de tartaar regelmatig om.*
5. *Strooi eventueel naar wens nog peper en zout over de tartaar.*