



## Portobello met tartaartjes en truffelmayonaise

### Ingredienten voor 12 personen

3 eierdooiers  
3 el mosterd  
1,5 tl poedersuiker  
Zout en peper  
3 el azijn  
Ca. 450 ml zonnebloemolie  
3 tl truffeltapenade  
6 Portobello's  
3 sjalotjes  
1200 g rundertartaar  
3 el olijfolie  
3 el olie  
3 el boter  
Bieslook



### Bereiding

1. Meng de eierdooiers met de mosterd, de poedersuiker, 3 tl zout en de azijn. Klop er druppelsgewijze de zonnebloemolie doorheen. Breng een deel van de mayonaise op smaak met de truffeltapenade. De rest van de mayonaise heb je voor dit recept niet nodig. Bewaar deze in de koelkast.
2. Snijd de Portobello's in dikke plakken ( ca. 1 cm). Pel en snipper de sjalotten. Meng het tartaarvlees met de sjalot en de olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Vorm 24 kleine tartaartjes van het vleesmengsel.
3. Verhit 3 el olie en de boter in een grote koekenpan en bak de plakken portobello ca 2 minuten aan beide kanten. Bestrooi met zout en peper en neem de plakken uit de pan. Bak de tartaartjes ca. 2 minuten aan beide kanten in de pan, zodat ze nog mooi rosé van binnen zijn
4. Verdeel de plakken portobello over de borden en leg op ieder bord 2 tartaartjes. Maak af met een lepel truffelmayonaise. Garneer met bieslook.