

Tagliata de boeuf à la Santa Rosa

4 personen

Ingrediënten

4 dikke stukken entrecote (runderfilet of biefstuk van 150 à 250 gram)

2 teentjes knoflook

5 centiliter olijfolie

zout en versgemalen peper

80 gram rucolasla

1 eetlepel balsamico azijn

80 gram Parmezaanse kaas, in plakjes geschaafd

4 eetlepels truffelolie

8 zongedroogde tomaatjes

Bereidingswijze

Tagliata komt van het Italiaanse woord tagliare, dat snijden betekent. Na het grillen wordt het vlees dan ook in plakjes gesneden alvorens uit te serveren. Doe de eetlepel balsamico azijn in een kom en los hier een snufje zout in op. Voeg 4 eetlepels olijfolie toe en klop met een garde goed door. Roer de rucola sla door deze dressing. Drapeer op 4 grote borden een bedje van de rucola sla. Halveer de teentjes knoflook en bestrijk elk stuk vlees aan beide zijden met een half teentje. Smeer met een kwastje olijfolie op het vlees. Grill het vlees 2 à 3 minuten aan elke zijde. Zorg dat het vlees van binnen rosé blijft of zelfs rauw. Bestrooi het gegrilde vlees met wat zout en peper uit de molen. Verwijder het eventuele vetrandje. Snijd het vlees in plakken van ca. 1 cm. dik en leg deze dakpansgewijs op het bedje van rucola. Snijd de gedroogde tomaatjes in stukjes. Bestrooi het vlees met de geschaafde stukjes Parmezaan en de stukjes gedroogde tomaat. Sprenkel er tot slot een eetlepel truffelolie overheen. Serveer met witte pasta naar keuze en een stevig glas rode Italiaanse wijn, zoals een Rosso di Montalcino.

Wijnadvies: Argiano Rosso di Montalcino, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort