

Tagliata met rucola & parmezaan (4 pers.)

Bereiden: 15-20 min / wachten: 45 min

Nodig:

1 kogelbiefstuk van 500 g
(of 2 van 250 g), zonder kerven
of klappen

stukje echte parmigiano reggiano
(± 100 g of meer)

4 handen rucola

1/2 citroen

olijfolie (goede!)

zout en peper uit de molen



Neem liever
1 dik stuk
vlees dan 4
dunne lapjes

Nooit ijskoud
bakken!



Let op: Haal het vlees ± 45 min. van tevoren uit de koelkast en zout het vast

Verhit een koekenpan, grillpan (of de barbecue) en bak de biefstuk in een drupje olie. Hoe lang hangt af van de dikte van het vlees, voor 2 stukken zou 6/7 minuten voldoende moeten zijn, voor 1 stuk circa 10/12 minuten. Het vlees moet rood blijven van binnen!

Schaaf intussen met de kaasschaaf krullen van de kaas. Haal het vlees uit de pan, leg op een snijplank, dek af met aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten.

Snij het vlees in plakjes en leg op borden of op een grote schaal. Bestrooi met peper. Verdeel de rucola erover. Besprenkel met wat goede olijfolie en een kneepje citroensap. Verdeel er de krullen kaas over.

Tagliata
betekent
"in stukjes
gesneden"

da's
Italiaans

Spreek uit:
"talliàta"



Lekker met: Italiaanse aardappels uit de oven met rozemarijn (zie www.kokenmetkarin.nl, bijgerechten)