

Biefstuk tagliata



Gerecht voor 4 personen

Biefstuk tagliata

Een typisch Italiaans vleesgerecht, makkelijk te maken en zo klaar!

Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit 3 el olie en bak het vlees 6 min. op hoog vuur. Keer halverwege. Neem de biefstukken uit de pan en laat 5 min. rusten op een bord onder aluminiumfolie of een deksel.

Schenk ondertussen het bakvet uit de pan en verhit de rest van de olie in dezelfde pan. Voeg de takjes rozemarijn toe. Kneus de tenen knoflook met het lemmet van een mes. Voeg toe aan de olie.

Rasp de gele schil van de citroen en voeg toe. Pers de vrucht uit en voeg de helft van het sap toe. Schenk de warme dressing door een metalen zeef (een plastic zeef zou door de warmte kunnen smelten).

Snijd het vlees in plakjes van ½ cm en besprenkel met de helft van de dressing. Meng de andere helft van de dressing door de rucola en leg deze op de biefstuk. Schaaf de kaas erover.

Let bij het kopen van de biefstuk dat je deze goed kan snijden, dwars over de draad van het vlees dan blijft het super mals!

Tip: serveer met aardappelpartjes uit de oven en een rucola salade

Smakelijk !