

Tagliata di manzo is een Italiaans gerecht van kort gegrild rundvlees (zoals entrecote, ribeye of ossenhaas) dat in dunne plakken is gesneden. Het vlees is van binnen rosé en wordt geserveerd op een bedje van rucola, afgemaakt met olijfolie, citroensap en Parmezaanse kaas.

Ingrediënten (2 personen)

- 1 dikke entrecote van topkwaliteit
- peper en zout
- 100 gram rucola
- extra vergine olijfolie
- klein beetje citroensap
- stuk Parmezaanse kaas

Bereiding

Neem een dikke entrecote van 3 á 4 cm (op kamertemperatuur). Bestrooi met peper en zout en grill hem snel dicht op de hete barbecue of grillpan. Kort, hooguit 2,5 minuut aan elke kant, zodat hij van buiten een mooi knapperig bruin korstje heeft, maar van binnen nog bloederig is. Laat 5 minuten rusten en snij hem dan met een scherp mes in dunne plakjes. Leg die op een schaal of bord en doe er een flinke dot rucola bovenop. Besprenkel met mooie extra vergine olijfolie en citroensap en schaaf er daarna rijkelijke Parmezaanse kaas over. Lekker met verse foccacia en een glas kruidige rode sangiovese wijn, bijvoorbeeld Chianti.

Variatietip: bestrooi het vlees met verse rozemarijn en grill mee.