

Tagliata di manzo



Recepten

Recept op basis van 4 personen!

- 4 dikke kogelbiefstukken
- groene asperges
- olijfolie
- zeezout
- parmezaanse kaas
- vers gemalen peper
- boter

Bij het bereiden van vleesgerechten is het altijd van belang dat je het vlees de tijd geeft om op kamertemperatuur te komen. Doorgaans wordt hiervoor geadviseerd om het vlees 30 tot 60 minuten, voordat je dit gaat bereiden, uit de koelkast te halen. Ongeveer 10 minuten voordat je het vlees gaat bakken, wrijf je het in met wat olijfolie. Vlak voordat het vlees de pan ingaat, maal je hier wat zeezout en peper overheen.

Verwijder de houtige onderkant van de groene asperges. Laat een grillpan goed heet worden. Wrijf de asperges in met wat olijfolie. Leg de asperges in de grillpan en bak er een mooi grillstreepje op door ze af en toe om te draaien.

Verwarm een dikke klont boter in een koekenpan. Bak de biefstuk hard aan, zodat de buitenkant direct karamelliseert. Houd de biefstuk in beweging en na een minuut draai je het vlees om en zet je het vuur op zacht. Afhankelijk van de dikte van de biefstuk, bepaal je hoe lang je deze bakt. Als het vlees naar wens is gebakken, dan leg je dit op een bord en dek je het af met een stuk aluminiumfolie. Het vlees heeft even tijd nodig om te rusten, dit duurt net zo lang als de tijd van het bereiden.

Als het vlees voldoende heeft gerust, snijd je dit in stukken van ongeveer 1 tot 1,5 centimeter. Leg eerst de gegrilde asperges op een bord met daarop het gesneden vlees en maak het af naar eigen smaak. Dit kun je doen door er wat olijfolie overheen te schenken, door er nog wat zeezout en peper overheen te malen of door er lekker wat Parmezaanse kaas overheen te schaven.