**Tagliata di manzo**

ossenhaas
olijfolie

rucola
grof zout
zwarte peper uit de molen

Kies voor de beste stukken rundsvlees, bijvoorbeeld ossenhaas. Er mogen totaal geen pezen inzitten. Vraag je slager om stukken van 4 centimeter dik die elk minstens 300 g wegen. Eén stuk voor elke tafelgenoot. Dit wordt immers een festijn voor carnivoren.

Breng, voor je eraan begint het vlees op kamertemperatuur. Verhit een droge grillpan, liefst één uit gietijzer. Borstel het vlees rondom in met olijfolie.

Bak de stukken vlees op middelhoog vuur gedurende 3 minuten aan elke kant. Het vlees omkeren doe je met een tang en niet met een vork, anders loopt de jus eruit. Niet méér dan één keer omdraaien, zodat het grillpatroon intact blijft.

Controleer met een vleesthermometer de interne temperatuur. Die moet 54°C bedragen.

Pas nu de baktijd aan, volgens de wensen van je gasten. Voor ‘saignant’ volstaat dit. Voor ‘a point’ of erger nog, goed doorbakken (pure horror) iets langer doorbakken.

Haal het vlees uit de pan en laat afgedekt onder een velletje folie een minuutje ontspannen. Kies voor een scherp vleesmes met glad lemmet en verdeel de stukken in ‘tagliata’, sneetjes van een tweetal centimeter breed.

**Op het bord**. Bedek de borden met een laagje rucola. Schik daarop de tagliata. Werk af met grof zout en peper uit de molen. In principe is het gerecht nu tafelklaar.

Je kan het verder ‘oppimpen’ met olijfolie, geschaafde parmezaan en gepofte kerstomaatjes. Je kan er een dressing bij serveren van olijfolie gemixt met balsamico, mosterd, een scheutje citroensap, peper en zout.

Als contorni, bijgerechtjes, kan je frietjes serveren of een gemengde salade. Ook een bordje gegrilde zuiderse groenten gaan er goed bij.