

Oppskrift

Tagliata med Ungfe Teres Major



1

Temperer kjøttet. Krydre med salt og pepper og pensle med litt olje. Grill eller stek kjøttet til kjernetemperaturen er 53° C. La hvile i 15 minutter.

2

Skjær i tynne skiver, diagonalt mot fibrene, og legg på en stor varm tallerken.

Drypp litt stekekraft over kjøttet. Topp med ruccula, radicchio, parmesanflak og raust med god olivenolje.

Server med sitronbåter og godt brød.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Teres Major Pk



Ungfe Teres Major Fr Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Teres Major

600 g

Salt og pepper	
Olje til steking	2 ss
Ruccula og Radicchio	35 g
Parmesan, grovt høvlet	50 g
God olivenolje	
Sitronbåter	4 stk
Godt brød	