WINEBIZZ
Excellent Wines

DOMAINE BOUSQUET MALBEC ORGANIC

TAGLIATELLE MET GEGRILDE STEAK (30 MIN)

INGREDIENTEN

4 personen

2 ossenhaas
4 takjes verse tijm
1 citroen
200 gr tagliatelle
2 hanjes rucola
120 gr pancetta (in blokjes)
3 teentjes knoflook
1 handvol salieblaadjes (grof gesneden)
1 el boter
6 kerstomaatjes
Peper
Zout

BEREIDING

Kruid de ossenhaas: Bestrooi de ossenhaas met peper, zout, tijm en citroenzeste. Zet het vlees even opzij zodat de smaken kunnen intrekken.

Bereid de saus: Bak de pancetta krokant in een pan op middelhoog vuur, samen met de knoflook en salie. Breng op smaak met peper en zout. Besprenkel het geheel met citroensap en voeg de boter toe. Laat dit mengsel op een laag vuur sudderen. Voeg als laatste de kerstomaatjes toe en roer alles goed door.

Kook de pasta: Kook de pasta gaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af en voeg deze toe aan de saus. Meng alles goed door elkaar.

Grillen van de ossenhaas: Verwarm een grillpan op hoog vuur. Wrijf de ossenhaas licht in met wat olie en leg het vlees in de hete grillpan. Grill de ossenhaas ongeveer 2-3 minuten aan elke kant voor een ‘saignant’ (rosé) resultaat. Als je het vlees liever meer doorbakken hebt, grill het dan iets langer. Haal de ossenhaas uit de pan en laat het enkele minuten rusten voordat je het in dunne schijfjes snijdt.

Serveren: Verdeel wat rucola over de bordjes. Leg hierop de pasta met de saus en de dunne schijfjes ossenhaas. Werk het gerecht af met een takje tijm en een draai van de pepermolen.