



Elvea, een feest uit Italië

Tagliata van entrecote met kerstomaatjes



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|------------|--------------------------------------|
| 1 bowl | ELVEA Rode Gepelde Datterini tomaten |
| 1 | rode ajuin |
| 2 teentjes | knoflook |
| 2 dl | rode wijn |
| 500 g | krielaardappeltjes |
| takjes | rozemarijn |
| 600 g | entrecote |
| eetlepels | olijfolie |
| bussels | rucola |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

Snipper de rode ui en de knoflook en voeg er de rode wijn bij.

Leg het vlees in de marinade en laat 4 uur marineren.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snijd de krieltjes in tweeën en bestrooi met geritste rozemarijn.

Besprenkel met olijfolie en bak 25 minuten in de oven.

Haal het vlees uit de marinade en grill kort op een zeer warme grill. Snijd het vlees en serveer met rucola, tomaatjes en de rozemarijn aardappeltjes.

Kruid met peper en zout.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

