Tagliata di manzo (Italiensk biffsalat)



Ingredienser

Biffkjøtt:
♥ 300 g biffkjøtt (f. eks storfe ytrefilet, se tips)
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 ss smør
♥ en kvast frisk timian (eller rosmarin)
♥ kvernet salt og pepper

Salat:
♥ 50 g pinjekjerner
♥ 75 g ruccola
♥ 150 g cherrytomater
♥ 1 ss ferskpresset sitronsaft
♥ 3 ss extra virgin olivenolje
♥ 100 g parmesanflak (se tips)
♥ 1 ss crema di balsamico (se tips)
♥ flaksalt og kvernet pepper

Fremgangsmåte

Biffkjøtt:
La kjøttet ligge i romtemperatur i ca. 30 minutter før du starter på stekingen. Krydre kjøttet godt med kvernet salt og pepper.

Varm olje i en stekepanne og tilsett en klatt smør og frisk timian (jeg gjorde det ikke her, men du kan også ha et par fedd hvitløk i pannen).

Stek kjøttet i pannen på høy varme slik at det får god stekeskorpe. Øs fettet jevnlig over kjøttet mens det steker. Tilpass steketiden etter hvor gjennomstekt du liker kjøttet. Tiden avhenger også av hvor tykk biffstykket er, men 3 - 4 minutter på hver side pleier å være passe. En klassisk Tagliata lages med biffkjøtt som er godt stekt utenpå og nokså rødt inni, men personlig foretrekker jeg kjøttet litt bedre stekt, som du ser. □□

La kjøttstykket hvile i 5 - 10 minutter før du skjærer i det (gjerne innpakket i aluminiumsfolie så det ikke blir tørt).

Gjør imens i stand salaten.

Salat:
Start med å riste pinjekjernene i tørr stekepanne (pass nøye på så de ikke blir brent).

Ha ruccola og halve cherrytomater utover serveringsfatet. Drypp over litt presset sitronsaft og ha over god olivenolje. Dryss over de ristede pinjekjernene.

Skjær biffstykket i skiver, og legg biffskivene på salaten (husk å få med all smakfull kjøttsaft og olje fra fjølen). Dryss over flaksalt og litt kvernet pepper.

Ha over flak av parmesan. Avslutt med å ringle over litt ekstra olivenolje og crema di balsamico (søt balsamico glaze).

Serveres straks.

Tips

? Jeg har her brukt et stykke ytrefilet av storfe. Du kan også bruke andre stykker av storfe, som mørbrad eller entrecôte, så lenge kjøttet er av god kvalitet. Hvis det skal være ekstra fint, bruker du et stykke chateaubriand (som er midtstykket på indrefileten)! □□

? I grillsesongen kan du gjerne steke kjøttet på grillen i stedet for i stekepanne. Husk da å gni inn kjøttet med olje før du krydrer med salt og pepper.

? Crema di balsamico er en søt glaze laget på balsamicoeddik og fås kjøpt i de fleste velassorterte, norske matbutikkene. For hjemmelaget balsamico glaze, se oppskrift på **Redusert Balsamico**.

? Jeg har her brukt ferdigkjøpte parmesanflak, men du kan fint skjære til flak av en parmesanost med en kniv eller ostehøvel. Jeg er veldig glad i ost og bruker mye parmesan her, men du kan så klart redusere mengden hvis du foretrekker det. □□

? Salaten bør serveres helt nylaget, så kjøttet er lunt og saftig og ruccolasalaten frisk og spenstig.

? Tagliata di manzo serveres vanligvis som den er, eventuelt med noe godt brød ved siden av, men stekte poteter eller en **luftig potetmos** er også veldig godt som tilbehør!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tagliata-di-manzo-italiensk-biffsalat