



Lekker December

Ierse runderentrecôte met gremolata

Ingrediënten voor 4 personen:

4 runderentrecôtes van ca. 180 gram per stuk, 2 citroenen, 2 teentjes knoflook, 1/2 bosje peterselie, zeezout, peper, extra vierge olijfolie, chilipoeder, Perfect vloeibare bak & braad, 1 zak kropslamix, Perfect sla dressing en 1 pak verse tagliatelle.

Bereidingswijze:

Verhit de vloeibare bak & braad in een koekenpan. Schroei in ca. 2 minuten de entrecôtes rondom dicht. Laat het vlees rusten in aluminiumfolie terwijl u de gremolata maakt. Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pluk de topjes van de peterselie. Hak ze – met een mes of in de keukenmachine – fijn. Rasp ook de schil van de citroenen fijn. Let op: alleen de gele schil, niet het witte vruchtvlees. Hak de knoflook fijn. Meng de peterselie, citroenrasp en knoflook door elkaar. Sprinkel er een beetje olijfolie op. Doe er peper, zout en chilipoeder naar smaak op. Serveer er sla en tagliatelle bij.