



Bistecca alla Fiorentina (Steak Florentine)

Denne toscanske ret er vejen til en mands hjerte, men jeg er også ret vild med den selv. Det er yderst vigtigt, at kødet er af højeste kvalitet for at opnå en mør og saftig smagsoplevelse. Pas på med ikke at grille den for meget, mens du samtidig søger for at give den de flotte, velsmagende grillstriber. Et godt match er en vin, der stammer fra samme område, nemlig Rosso eller Brunello di Montalcino.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 35 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 tykke t-bone, i-bone eller ribeye (marmoreret oksefilet) af højeste kvalitet
- Havsalt
- Friskkværnet sort peber (gerne groft)
- Ekstra jomfruolivenolie til at pensle kødet med 3-4 gange
- Kviste af frisk rosmarin (eller timian), sådan ca. 10 cm lange
- 1 saftig citron delt i 4 både

Ingredienser til salaten:

- 1 bakke rucolablade
- 1 fed hvidløg
- 1 god sjat (3-4 spsk.) ekstra jomfruolivenolie
- Nogle dråber Aceto Balsamico (balsamicoeddike)
- Lidt havsalt

Tilbehør: varm ciabattabrød, ekstra jomfruolivenolie, havsalt

Fremgangsmåde



Til denne ret anbefaler vi



Barbaresco, Basarin

Azienda Agricola Sottimano
Piemonte, Italien

Varenr. 2362236



Brunello di Montalcino

Sanlorenzo
Toscana, Italien

Varenr. 2349736



Rosso di Montalcino, La Mannella

Cortonesi
Toscana, Italien

Varenr. 2368036



Rosso di Montalcino

Sanlorenzo
Toscana, Italien

Varenr. 2338836





Tag kødet ud af køleskabet i god tid. Det må ikke være for koldt, når det kommer på grillen. Tænd grillen. Smag på vinen.

Vask og tør rucolablade og sæt til side. Lav dressingen direkte i salatskålen. Hak eller pres hvidløget og rør olivenolie, havsalt og balsamico i. Smag til med et rucolablad. Sæt til side.

Skil rosmarinblade fra stilkene og hak dem fint. (Gør det samme, hvis du bruger timian).

Pensl kødet godt med olivenolie og kom det på den opvarmede grill. Vent nogle minutter, før du vender kødet, så det får de flotte grillmærker, som er med til at give den dejlige grillsmag til kødet. Tilberedningstiden afhænger af kødets tykkelse, og om det skal være stegt rødt eller medium.

Rør rucolablade i dressingen. Varm brødet. Nu skal alt og alle være klar ved bordet.

Tag kødet af grillen og arranger det på et stort fad og drys med havsalt, peber og rosmarin/timian. Servér det med citronbåde og ekstra jomfruolivenolie, som gæsterne kan dryppe på, som de lyster.

Nyd det hele.

TIP: du kan sætte krydderurterne i en lille skål ved siden af, så man selv kan vælge, om man vil komme dem på eller ej.

Har du en stor peberkværn, kan du tage en runde og give et drys friskkværnet peber til dem, der har lyst til det.