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 gril kort op een zeer warme grill. Snijd het vlees en serveer met rucola, tomaatjes en de rozemarijnaardappeltjes.
Kruid met peper en zout.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme