



Thermomix Tagliata van traag gegaard rund met rucola en parmezaan

Ingrediënten

- 300 g entrecote
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- boter of olijfolie
- zwarte peper van de molen
- grof zeezout

Voor de afwerking

- parmezaanschilfers
- rucola



Instructies

- Doe de entrecote met de olijfolie, de balsamicoazijn, zwartepeper en grof zeezout in een vacuümzak en trek de zakvacuüm.
- Gaar de entrecote sous-vide, 1 uur op 55 graden.
- Haal het vlees uit de vacuümzak en giet de marinade in een kommetje.
- Bak de entrecote kort op een hoog vuur aan in de pan in boter of olijfolie.
- Snijd het vlees met een scherp mes in plakjes en verdeel ze over de borden. Lepel er nog wat marinade over.
- Bestrooi rijkelijk met parmezaanschilfers en serveer er de rucola bij.