



Hoofdgerechten

Tagliata met granaatappel en sinaasappel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 sinaasappels (geschild, in dunne plakken)
1 eetlepel citroensap
1 handvol koriander (fijngesneden)
2 granaatappels (schoongemaakt, enkel de pitjes)
2 steaks (grote)
450 gram krielaardappelen (voorgekookt)
2 eetlepels peterselie (gehakt)
1 handvol rucola
30 gram parmezaanse kaas
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de plakjes sinaasappel met 3 eetlepels olijfolie, het citroensap, de koriander en de granaatappelpitten in een grote kom. Schep om en zet 30 minuten koel.

Verhit een scheutje olijfolie in een grillpan en bak de biefstukken ongeveer 3 minuten aan elke kant goudbruin. Kruid met peper en zout. Bak de krieltjes goudbruin en krokant in olijfolie. Kruid met de peterselie, peper en zout. Snij ze in plakjes.

Schep de krieltjes in een grote schaal en schep er de fruitsalade op. Snij de biefstukken in reepjes en leg op de salade. Werk af met de rucola en parmezaanschilders.

