

Oppskrift

## Tagliata med Ungfe Teres Major



1

Temperer kjøttet. Krydre med salt og pepper og pensle med litt olje. Grill eller stek kjøttet til kjernetemperaturen er 53° C. La hvile i 15 minutter.

2

Skjær i tynne skiver, diagonalt mot fibrene, og legg på en stor varm tallerken.

Drypp litt stekekraft over kjøttet. Topp med ruccula, radicchio, parmesanflak og raust med god olivenolje.

Server med sitronbåter og godt brød.

## Produkter i denne oppskriften

Ungfe Teres Major Pk



Ungfe Teres Major Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Ungfe Teres Major 600 g

Salt og pepper

Olje til steking

2 ss

Ruccula og Radicchio

35 g

Parmesan, grovt høvlet

50 g

God olivenolje

Sitronbåter

4 stk

Godt brød