

Tagliata van Vlaams rund met artisjok

Rodins - Leuven



In hartje Leuven, op de gezellige Oude Markt, kan men Rodins vinden, een stijlvolle en trendy resto-club.

Men kan er terecht voor een snelle hap, voor een uitgebreider diner of gewoon een drankje onder vrienden. In het weekend verandert het restaurant in een bruisende club, waar men naar hartelust kan feesten tot in de vroege uurtjes.

Chef Bram: "Wij werken al jaren zeer goed samen met Geyskens Delikatessen. Voor onze keuken is het van groot belang dat wij altijd kunnen kiezen uit een groot assortiment verse en kwaliteitsvolle producten. Dat alles gecombineerd met de uitstekende service en klantvriendelijkheid maakt Geyskens voor ons de logische keuze!"



Rodins

Oude Markt 24 - 3000 Leuven
tel: 016 29 20 25
info@rodins.be
www.rodins.be

Tagliata van Vlaams rund met artisjok, Iberico ham "Reserva Batallé" en balsamico-azijn 12 jaar Renana

Ingrediënten (4 pers.)

4 kogelbiefstukken van 180 g	R13100
rucola 200 g	
radicchio 1 stuk	
artisjok gemarineerd Ridderheims	E1401
fleur de sel, zwarte peper	O2610
20 sneetjes Iberico ham van het been gesneden	C20650
balsamico-azijn 12 jaar Renana	O1106
shiso	
walnotenolie	O203
verse kruiden: bieslook, platte peterselie, munt en waterkers	

Bereiding:

1. Verfris de rucola, waterkers en de blaadjes van de radicchio in ijswater, daarna laten uitlekken
2. Bak de kogelbiefstuk bleu met een beetje olijfolie, haal de pan van het vuur. Snijd de kogelbiefstuk in gelijke reepjes, leg hem terug in de pan en blus met balsamico-azijn.
3. Maak vervolgens een lauwe vinaigrette van de jus in de pan aangelengd met een beetje olijfolie, fleur de sel en zwarte peper
4. Meng tenslotte de verse kruiden met de rucola en waterkers

Dresseren

1. Maak een bedje van de radicchio op een lang bord
2. Leg daarop de rucola en de waterkers
3. Leg dan bovenaan de reepjes lauwe kogelbiefstuk afwisselend met schijfjes droge ham.
4. Werk tenslotte af met de artisjok, de shiso en enkele druppeltjes vinaigrette



ref. C20650
Batallé ham reserva



ref. R13100
Rundskogel



ref. E1401
Artisjok gemarineerd



ref. O203
Walnotenolie Berinoix