

Ciabatta z grillowaną polędwicą, pomidorem, rukolą i sosem majonezowo-chrzanowym

Składniki

stek z polędwicy wołowej
ciabatta
pomidor
czerwona cebula
ser z niebieską pleśnią
sól
pieprz
Sos majonezowo – chrzanowy:
starty chrzan
majonez
oliwa
ocet winny
sól
pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotowania zacząłem od mięsa.
2. Naoliwiony, oprószony solą i pieprzem stek, wrzuciłem na rozgrzany ruszt.
3. W międzyczasie zająłem się przygotowaniem sosu majonezowo – chrzanowego, którego zadaniem było podkreślić wyjątkowy smak wołowiny i nadać całości charakterystycznego akcentu.
4. W misce połączyłem łyżeczkę startego chrzanu, półtorej łyżeczki majonezu, oliwę i odrobinę octu winnego. Sos przyprawiłem do smaku i energicznie wymieszałem, uzyskując jednolitą, gładką konsystencję.
5. Ciabattę naciąłem wzdłuż, ale nie przekroiłem, tak abym mógł ją później rozłożyć.
6. Warzywa posiekałem w plastry dzięki czemu łatwiej było je później ułożyć w bułce.
7. Wróciłem do smażącego się mięsa.

8. Stek obróciłem na drugą stronę, a na strefie pośredniej grilla umieściłem pieczywo.
9. Kiedy bułki stały się idealnie chrupiące, nasmarowałem je wcześniej przygotowanym sosem majonezowo – chrzanowy, następnie dodałem pokruszony ser pleśniowy i krążki czerwonej cebuli.
10. Polędwicę zdjąłem z rusztu i przełożyłem pod przykrycie żeby odpoczęła, a soki w niej zawarte równomiernie się rozłożyły.
11. Na gorących ciabattach ułożyłem plastry posolonej i oprószonej pieprzem wołowiny, pomidory i świeżą rukolę. Hojna ilość dodatków sprawiła, że bułka nie chciała się zamknąć, ale przecież o to chodziło, kanapka miała być duża, sycąca i dawać zastrzyk energii na resztę dnia.