



© Céline de Fercq pour France Olive

gemarineerde biefstuk, met pistache saus, huile d'olive de Nyons BOB

Voor 4 personen:

- 4 runderfiletlapjes
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepel **huile d'olive de Nyons BOB**
- 1 eetlepel grapefruitsap (of citroensap)
- 1 eetlepel oregano
- Peper
- Wijnkelder van Camargue

Pistache saus:

- 60 ongezouten pistachenoten
- Sap van 1/2 grapefruit, gezeefd
- 6 eetlepel **huile d'olive de Nyons BOB**
- 1 teentje knoflook
- 10 basilicumblaadjes
- Zout en peper

Meng de olijfolie, grapefruitsap, oregano, peper en gepelde, ontpitte en geperste knoflook.

Giet dit mengsel over het vlees in een luchtdicht blik. Bedek het vlees goed met het mengsel en zet het 1 uur in de koelkast.

Meng de pistachenoten met het gezeefde grapefruitsap, de olijfolie, het gepelde, ontkiemde en uitgeperste teentje knoflook en de fijngehakte basilicumblaadjes. Zout, peper.

Bak 1 tot 2 minuten aan elke kant op een hete grill. Serveer warm of koud (na 1 uur in de koelkast), breng op smaak met fleur de sel de Camargue, pistachesaus en courgettetagiatelle.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Nyons BOB te gebruiken voor zijn zachtheid, zijdezachtheid en aroma's van gedroogd fruit, evenals zijn boterige smaak, eventueel vergezeld van aroma's van verse hazelnoten en/of vers gesneden gras.

U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nice BOB of Languedoc BOB.

