**Florentijnse biefstuk**

porterhouse steaks
olijfolie
peper uit de molen

grof zeezout
rozemarijn
citroen

Kies voor porterhouse steak en geen ribeyes of T-bone’s. Bij de porterhouse zit het been netjes in het midden van het stuk. Neem *per persoon* steaks tussen de 600 gram tot 1 Kg die ongeveer 3 cm of meer dik zijn.

Masseer het vlees met de handen met olijfolie, peper uit de molen, grof zeezout en rozemarijn. Zet het afgedekt een paar uur weg op kamertemperatuur.

Maak de bistecca alla Fiorentina uitsluitend klaar boven houtskool. Stook deze zo heet mogelijk, grijs en zonder vlammen.

Zet de steaks 10 minuten rechtop op het been op de grill met open deksel, om de warmte door het bot te laten circuleren. Leg ze dan op de grill en bak ze 5 minuten aan één kant onder deksel en kom er in die tijd niet meer aan. Doe hetzelfde met de andere kant. Ga je boven de 3 cm dikte, dan mag dat tot 8 minuten aan elke kant zijn.

Heb je het handige accessoire van een quadrilleergrill, dan hebben je steaks een prima ruitpatroon. Heb je dat niet, dan is toch het rechtlijnige brandmerk van de grill duidelijk aanwezig.

Dek de steaks af en laat ze een tiental minuutjes rusten in een oven, voorverwarmd op 85°C.

Sprenkel wat citroen over de steaks en versnijd ze aan tafel voor je gasten. Voor alle duidelijkheid: voor elke gast één homp vlees en niet zeuren over ‘het is nog rood vanbinnen’, want een échte bistecca alla Fiorentina hoort rood te zijn bij het opdienen.

Je kan zeer matig zijn bij het aanbod aan bijgerechtjes, want het vlees speelt de hoofdrol. Een fris slaatje, wat frietjes of brood en een potje citroenmayonaise volstaan.