

Ingrediënten voor 4 personen

? 500 gram kalfsfricandeau ? 75 gram tonijn uit blik ? 1 ansjovisfilet uit blik ? ? winterwortel ? ? stengel bleekselderij ? ? ui ? 1 eetlepel kappertjes ? 1 laurierblad ? 1 kruidnagel ? 1 dl. Olijfolie ? 4 dl. Droge witte wijn ? 1 citroen ? 1 eetlepel mayonaise ? peper en zout

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Vitello Tonnato

Kalfsvlees met tonijnsaus

Bereidingswijze

1. Schil de wortel, pel de ui en hak ze grof. Was de bleekselderij, trek de draadjes af en hak hem grof. Doe de gehakte groenten in een grote pan met het kalfsvlees, laurierblad, kruidnagel en de wijn. 2. Giet er zoveel water bij dat het vlees net onder staat en voeg 1 theelepeltje zout toe. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 1 uur sudderen. Laat het vlees in de bouillon afkoelen. 3. Giet intussen de tonijn en de ansjovisfilet af. Pureer vervolgens de tonijn, ansjovisfilet, mayonaise en kappertjes (houd er wat achter voor de garnering) met het sap van een halve citroen. Roer er geleidelijk wat bouillon en olijfolie bij tot een romige saus. Breng het geheel op smaak met peper en zout. 4. Neem het kalfsvlees uit de bouillon. Snijd het in dunne plakken en schik op een dienschaal. Schep de saus over het vlees en dek af met plastic folie. 5. Zet de schaal een paar uur in de koelkast.

Serveertips

Snijd de resterende citroen vlak voor het serveren in dunne plakken en schik die over het vlees. Garneer met resterende kappertjes.