

## Ingrediënten voor 6 personen

1 kg kalfsfricandeau,  
opgebonden als een rollade 1  
wortel, in grote gesneden 2  
stengels bleekselderij, in grote  
stukken gesneden 1 ui, fijn  
gehakt 1 el citroensap 3  
ansjovisjes, in stukjes gesneden.  
400 gr goede uitgelekte tonijn, op  
oliebasis, verdeeld in 320 en 80  
gr. 1 fles mooie droge witte wijn  
olijfolie 1 el kapertjes voor de  
garnering. peper uit de molen,  
zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Vitello tonnato.\*

U zult niet veel gerechten vinden, waar vlees en vis samen gebruikt worden, maar deze klassieker uit de Italiaanse keuken combineert deze wel. Bij feestelijke gelegenheden komt dit gerecht gegarandeerd op tafel als voorgerecht.( 6 tot 8 personen ) Opgediend met een krokante sla kan het ook als hoofdgerecht geserveerd worden. ( 4 tot 6 personen )

### Hulpmiddelen

Braadpan, staafmixer en mengbeker of blender, dienschaal.

### Vorbereiding

Vul de braadpan met het vlees, bleekselderij, wortel, ui, ansjovis, 80 gr tonijn en witte wijn, voeg zoveel water toe tot dat het geheel onderstaat. Breng het aan de kook en laat het afgedekt een half uur pruttelen. Haal het deksel van de pan en laat het, het vlees zo nu en dan draaiend, sudderen op zacht vuur tot alle vocht verdampt is. Haal het vlees uit de pan en laat het tot lauw/warm afkoelen. ( niet in de koeling plaatsen) Verwijder de stukken wortel en bleekselderij. Zorg dat alle ingredienten nagenoeg gelijk van temperatuur zijn) Doe de tonijn en de inhoud van de braadpan in de blender, schenk langzaam olie toe en zorg dat het de saus bindt, voeg zoveel olie als nodig voor een dikke vloeibare saus , breng deze op smaak met peper en citroen en zout.

### Bereidingswijze

Snijd het vlees in ca. 1/2 cm dikke plakken, leg een bodem van plakken op een schaal, bedek deze plakken met een dun laagje saus, weer een laag vlees, dan weer saus etc., dek het gerecht af en zet dit 2 uur in de koeling. Doe de rest van de saus in een sauskom. Haal de schaal uit de koeling en bestrooi het gerecht met wat uitgelekte kappertjes en dien het op.

### Serveertips

Serveren met het restant saus en sneetjes stokbrood.