

Ingrediënten voor 4 personen

300 gram kalfsfricandeau Om te pocheren: 0.75 liter kippenbouillon 0.2 liter droge witte wijn 8 zwarte peperkorrels 1 laurierblaadje 1 wortel 1 ui 1 teen knoflook kappertjes voor de saus: 1/8 liter mayonaise 200 gr tonijn in olie (uit blik) uitgelekt 3 ansjovisfilets 3-4 eetlepels pocheervocht citroensap, peper, zout

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Smaak: Zout
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

vitello tonnato

Lekkere Italiaans voorgerechtje

Vorbereiding

Alle ingrediënten voor de bouillon in een kleine diepe pan (zodat het vlees in ieder geval makkelijk onder staat) aan de kook brengen. Hierna net onder kookpunt laten. Kalfsvlees hierin ca 15 min laten pocheren. Daarna pan van het vuur nemen en vlees in de bouillon laten afkoelen. Voor de saus: Mayonaise, tonijn en ansjovis vermalen met staafmixer of keukenmachine. Hierna verdunnen met 3 a 4 eetlepels pocheervocht. Verder op smaak brengen met citroensap, peper en zout Vervolgens het vlees in dunne plakken snijden en uitspreiden op een schaal. Hierover de tonijnmayonaise uitsmeren en twee uur laten intrekken in de koelkast

Serveertips

Bijv een bord bedeken met wat sla, daarop de vitello tonnato en daarop wat kappertjes.