

Ingrediënten voor 2 personen

Voor de fricandeau: 450 gram kalfslende 1 grote ui, gepeld en in vieren 2 kruidnagelen 1 laurierblad 1 stengel bleekselderij, gehakt 1 wortel, geschraapt en gehakt 4 peperkorrels Voor de tonijnmayonaise: 1 blikje tonijn in olie (90 gr), uitgelekt 1 eidooier 2 ansjovisfilets, gehakt 1 eetlepel citroensap 1 eetlepel kappertjes zout en peper ca. 1/8 dl olijfolie

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Vitello Tonnato

Beetje vreemde combi; vlees met vissaus, maar een absolute topper!

Bereidingswijze

Kalfsfricandeau: Bind het kalfsvlees op tot een mooie rollade. Breng water met ui, kruidnagelen, laurierblad, selderij, wortel en peperkorrels aan de kook en leg de rollade erin. Zorg ervoor dat het vlees net onderstaat. Schuim het water af, draai het vuur lager en laat het vlees in ca. 1 uur gaarstoven. Laat de rollade in de bouillon afkoelen.

Tonijnmayonaise: Maak het tonijnvlees met een vork fijn. Vermeng in een blender of keukenmachine eidooier met ansjovisfilets, citroensap, kappertjes en een beetje zout en peper. Giet terwijl de machine draait langzaam de olijfolie erbij in een dun straaltje. Ga door tot de olie verbruikt is en de mayonaise dik en romig is geworden. Voeg het tonijnvlees toe en roer goed door. Als de mayonaise te dik lijkt, roer er dan een lepel bouillon door. Haal het vlees uit de bouillon en snij in dunne plakken. Leg de plakken op een schaal en bedek ze met een flinke laag tonijnmayonaise. Dek de schaal af met huishoudfolie en zet minstens 8 uur of 1 nacht in de koelkast.

Serveertips

Garneer de schaal met ansjovisfilets, schijfjes citroen en kappertjes of appelkappers.