

Ingrediënten voor 6 personen

Runderbouillontabletten,
peterselie, 1 soepgroenten, 1
mini potje kappertjes, 1 blikje
ansjovisfilets, 2 blikjes tonijn in
olie, 200 gr. mayonaise, 600 gr.
kalfsfricandeau.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Spaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kalfsvlees Met Tonijnsaus

Feestelijk vleesgerecht

Bereidingswijze

Leg de fricandeau met de soepgroenten in een stoofpan, schenk er zoveel water op, dat het vlees net onder staat, voeg 2 bouillon tabletten. En breng het afgedekt tot tegen de kook aan. Laat het vlees 1 uur trekken en laat het in het vocht afkoelen (liefst zo snel mogelijk in een bak met water en ijsklontjes). Giet de olie van de tonijn af en meng het met twee el. kappertjes en 6 ansjovisfilets. Pureer dit tot een gladde saus en roer de mayonaise erdoor. Neem het vlees uit de bouillon (maak van de bouillon eventueel een soep naar keuze) en snijd het vlees in dunne plakken. Schik deze dakpansgewijs op een vleesschaal en lepel de tonijn mayonaise erover. Strooi er nog wat kappertjes en vers geknipte peterselie over. Het is een voorgerecht voor 12 personen of een hoofdgerecht voor 6 personen.

Serveertips

Geef er dikke (in olijfolie gebakken) frietjes bij en een groene salade.