

Ingrediënten voor 6 personen

Vlees: Kalfsmuis of
kalfsfricandeau, ca. 750 gr. 2
worteltjes 3 aardappelen 2
stengels bleekselderij 2
middelgrote uien 1 kruidnagel, 2
laurierbladeren, foelie, een paar
takjes peterselie 1 glas witte wijn
Saus : 3 eierdooiers (op
kamertemperatuur) 1,5 theelepel
citroensap (op
kamertemperatuur) 2 dl.
zonnebloemolie (op
kamertemperatuur) 200 gr. tonijn
uit blik, in kleine stukjes 50 gr.
kappertjes op azijn, goed
afgespoeld 3 ansjovisfilets
zeezout peper

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Vitello tonnato alla Piemontese

Is zoooo lekker

Bereidingswijze

VOORBEREIDING VLEES: Doe de gepelde uien, de geschraapte worteltjes, de bleekselderij, de aardappelen mét schil (zodat ze niet teveel water absorberen) en de kruiden en specerijen in een pan met 2 liter water en een glas witte wijn. Breng aan de kook en zet daarna het vuur op z'n laagst. Leg het vlees in de pan en laat 15-20 minuten zachtjes koken zonder over te koken. Haal het vlees uit de pan en laat het afkoelen. Snijd het daarna in dunne plakjes die je naast elkaar in een schaal legt. **SAUS:** Doe de eierdooiers, het citroensap en een snufje zout in een maatbeker. Meng alles goed door elkaar. Voeg heel langzaam, druppel voor druppel, de zonnebloemolie toe terwijl je de mixer op de laagste stand zet. Met een garde kloppen kan natuurlijk ook. Als het mengsel dikker begint te worden, voeg de rest van de olie in een straaltje toe en blijf doorgaan tot de mayonaise dik genoeg is. Voeg een paar eetlepels koud water toe om de saus te stabiliseren en meng goed door elkaar. Prak de tonijn en de ansjovisfilet in kleine stukjes met een vork en voeg ze, samen met een deel van de kappertjes, fijngesneden (bewaars de rest als garnering) aan de mayonaise toe. Smeer de saus op het vlees. Als de saus te dik is, kun je die eventueel aanlengen met een beetje koud water.

Serveertips

Garneer het vlees met de overgebleven kappertjes en met schijfjes gekookte aardappel. **TIP:** als je het vlees direct in kokend water plaats zullen de sappen erin blijven en het vlees zal zachter blijven, terwijl het vlees vanaf het begin met koud water meekoken is een betere optie als je minder duur vlees gebruikt en lekkere bouillon wilt maken. Wat er overblijft na het koken van vitello tonnato kan ook als bouillon worden gebruikt maar zal veel lichter zijn en veel minder smaak hebben dan bouillon gemaakt met de koud water methode.