

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten 400 gr kalfsvlees
(liefst uit de bal van de schouder
of de valse filet van de schouder)
2 el olijfolie 50 gr tonijn uit blik (in
olie bewaard) ½ dl mayonaise 10
kappertjes 2 el kalfsbouillon 2 el
citroensap 2 el sinaasappelsap
10 zongedroogde tomaatjes 75 gr
rucola peper zout

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Vitello Tonnato (kalfsvlees met tonijndressing)

Simpel snel mak,elijk

Bereidingswijze

Bereiding Bind het kalfsvlees op met touw zodat je een lange rol krijgt. Verhit 2 eetlepels olijfolie in de pan en schroei het vlees dicht. Zet het vlees 15 à 20 min in een oven van 160°. Laat nadien goed afkoelen. Mix tonijn, mayonaise, peper en zout, kappertjes, citroensap, sinaasappelsap en kalfsbouillon tot een gladde pap. Bestrijk de borden met 1 flinke eetlepel van dit mengsel. Snij het kalfsgebraad in dunne plakjes en schik ze op de borden. Besprenkel de plakjes kalfsvlees met de rest van de tonijndressing en kruid met peper en zout. Werk af met een toefje rucola en een paar zongedroogde tomaatjes.

Serveertips

Ook lekker als lunch broodje open eerst wat dressing op het open broodje dan sla dan het vlees rucola zon gedroogde tomaten en nog wat dressing er overheen