



Hapjes

Blini vitello tonnato

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 blokje kippenbouillon
400 gram kalfsfond
1 appelkappertjes
12 blini's
1 stengel selder (in stukken)
1 wortel (in stukken)
12 rucola (blaadjes)
1/2 ui (gesnipperd)
2 laurierblaadjes
2 kruidnagels
peper
zout

Voor de tonnatosaus

1 blik tonijn (uitgelekt)
2 theelepels kappertjes
2 eetlepels mayonaise
1/4 citroen (het sap)
2 ansjovisfilets

Bereidingswijze

Breng 1,5 l water met de bouillonblokjes, wortel, selder, ui, kruidnagel en laurier tot net aan het kookpunt en leg het kalfsgebraad in de bouillon. Laat het vlees gedurende 40 minuten koken op een laag vuur. Haal het vlees uit de bouillon en zet een 2-tal uren in de koelkast om af te koelen.

Maak ondertussen de tonnatosaus. Doe de tonijn, mayonaise, ansjovis, kappertjes en citroensap samen in een blender en mix tot een gladde saus, kruid af met peper en zout.

Snijdt het kalfsvlees in flinterdunne plakken. Leg op elke blini een plakje kalfsvlees met enkele druppels tonnatosaus en werk af met een kapperappeltje en een blaadje rucola.

Keukenbenodigdheden

Blender

