



Voorgerechten

Vitello tonnato

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram kalfsgebraad
1 wortel (in stukken)
1 ui (in stukken)
4 deciliter droge witte wijn
2 laurierblaadjes
1 eetlepel zwarte peperkorrels
1 liter water

Voor de saus

1 blikje tonijn (in olie, uitgelekt)
2 eetlepels kappertjes
4 ansjovissen (filets, fijn gesneden)
8 eetlepels mayonaise
1 eetlepel bladpeterselie (fijngehakt)
2 eetlepels citroensap
peper
zout

Bereidingswijze

Haal het vlees 30 minuten voor bereiding uit de koelkast. Breng het water met de wijn, wortel, selder, ui, laurierblaadjes en peperkorrels aan de kook. Zet het vuur laag en leg er het gebraad in. Laat 40 minuten zachtjes pruttelen. Schep regelmatig het schuim weg. Laat het vlees in het kookvocht volledig afkoelen.

Mix alle ingrediënten voor de saus glad en kruid met peper en zout.

Snij het gebraad in dunne plakjes. Verdeel de plakjes vlees over de borden. Giet er de tonijnsaus over en werk af met extra kappertjes en rucola.

Tip:

Dit op en top Italiaans gerecht uit de Piemonte streek verrast door zijn sublieme combinatie van kalfsvlees met tonijn! Een heerlijk voorgerecht dat je perfect op voorhand kan klaarmaken. Wil je genieten van supermals vlees,

leg het gebrad dan op een snijplank en snij de 'kontjes' weg. Die zijn te droog. Snij nu het vlees met een scherp fileermes in één soepele beweging in hele dunne plakjes van ongeveer 3 millimeter, dwars op de draad van het vlees. Probeer zo weinig mogelijk zaagbewegingen te maken met je mes, want zo trek je het vlees uit elkaar.

Keukenbenodigdheden

Mixer

