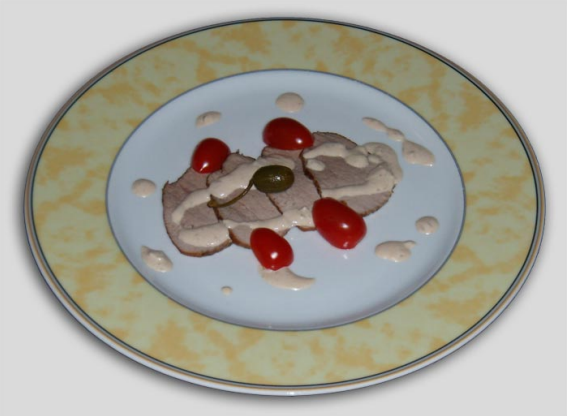


Vitello tonnato

Datum: 19-10-2009
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vlees:
- 700 g kalfsbiefstuk/ Fricandeau
- 3,5 eetl. olijfolie
- bosje salie
- 3 tenen knoflook
- 2 dl witte wijn

Saus:
- 6 ansjovisfilets op olijfolie
- 45 g kappertjes op azijn (uitgelekt gewicht)
- 125 g tonijn op olijfolie
- 2,5 dl mayonaise
- potje kapperappeltjes
- bakje cherry tomaatjes
- salieblaadjes

Bereidingswijze:

Vlees:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Braad het vlees kort bruin in een pan en leg het vlees daarna in een braadslee en wrijf het in met olijfolie en wat zout en peper. Voeg de salie en de knoflooktenen toe. Braad het vlees goudbruin in de oven (dit neemt 10-15 minuten per kant) Zet de oventemperatuur op 180 graden. Schenk de wijn erbij, laat deze gedeeltelijk verdampen en voeg dan 1,3 dl water toe. Braad het vlees nog eens 30-40 minuten tot het mals en volledig gaar is en een goudbruin korstje heeft gekregen. Neem het uit de oven en laat het vlees afkoelen. Snijd het dan pas in plakjes van 3 mm dik.
*** let op, bewaar het braadvocht! ***

Saus:
Snijd voor de saus de ansjovisfilets en de kappertjes zeer fijn. Prak de tonijn met een vork. Doe alles in een kom en werk de mayonaise (verdunnen met water) erdoor. Breng de saus op smaak met misschien een beetje zout, peper en citroensap. De saus mag niet te dik zijn en je kunt hem daarom aanlengen met de jus van het kalfsvlees.

Schik de plakjes licht overlappend op een bord en verdeel er wat saus over. Garneer met kapperappeltjes, tomaatjes en salieblaadjes.