



VITELLO TONNATO

4 personen

<p>250 g Kalfsfricandea 2 sjalotjes (in grove stukken gesneden) 1 teentje knoflook 1 eidooier (gepasteuriseerd) 1 eetlepel azijn 1 theelepel kappertjes 1 ansjovisfilet 1 dl olijfolie 1 blik tonijn op olijfolie (van 100 gram) 1 citroen snufje tijm witte wijn snufje zout snufje peper (uit de molen</p>	
--	--



Bereiding:

Zout en peper de Kalfsfricandea en smeer deze in met een eetlepel mosterd. Verhit een grote koekenpan met wat olijfolie. Schroei het vlees rondom dicht en braad het vlees rosé. Voeg de tijm, knoflook en 2 sjalotjes toe en braad dit even mee. Haal de fricandea uit de pan en leg deze daarna op een bakplaat en laat het 15 minuten in de oven op 200°C.. Laat het vlees afkoelen. Blus de jus af met een beetje witte wijn. Zeef de jus en pureer in de keukenmachine met de eidooier, azijn een eetlepel mosterd, kappertjes, ansjovis en de uitgelekte tonijn. Als dit een gladde puree is geworden hier langzaam de olijfolie aan toevoegen tot er een mooie mayonaise ontstaat. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Was de sla en leg op elk bord een plukje sla, schik hierop wat plakjes fricandea en schep er wat saus overheen. Snijd het vlees in dunne plakken. Maak op vier borden een spiegel van de tonijnmayonaise en schik hierop de plakken vlees.

Garneer de borden met wat zwarte olijven, vers gemalen peper en een plakje citroen.
