

Vitello tonnato (4 personen)

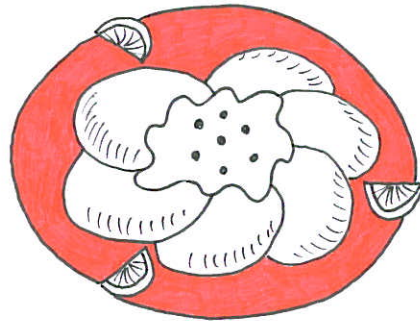
Bereiden: 10 minuten

In de pan: 1 uur

Wachttijd: min. 1 uur (afkoelen)

Nodig:

- 400 g kalfshaas
- 1 blikje tonijn
- 1 uitje, gesnipperd
- 1 glas witte wijn
- 1 laurierblad
- 2 el olijfolie
- 2 el kappertjes
- 4 ansjovisjes
- 1 citroen
- zout & peper
- paar takjes peterselie



Doen:

Vraag de slager* om de kalfshaas op te binden als een rollade. Doe 'm samen met het uitje, de tonijn, de witte wijn en het laurierblad in een pan en breng aan de kook. Voeg dan een scheutje water toe. Doe het deksel op de pan en laat het vlees op een heel laag vuurtje in een uur gaar worden. Haal het vlees uit de pan en laat afkoelen (minimaal 1 uur)

zet eventueel op een plaatje **Tip!**

Gooi het laurierblaadje weg. Voeg aan het kooknat de kappertjes, ansjovis en olijfolie toe. Pureeren met de staafmixer en in een kom af laten koelen. Eventueel verdunnen met wat citroensap en op smaak brengen met zout & peper.



Serveren: snij het vlees in zo dun mogelijke plakken en leg op 4 bordjes. Schep de saus erover. Garneren met wat plakjes citroen en verse peterselie.

of kappertjes **Tip!**



* psst zorg voor een goede slager!

