

Vitello tonnato rapido (4 personen)

Bereiden : 10 minuten

Nodig:

250 g kalfsfricandeau in plakjes
(vleeswaren)

1 blikje tonijn

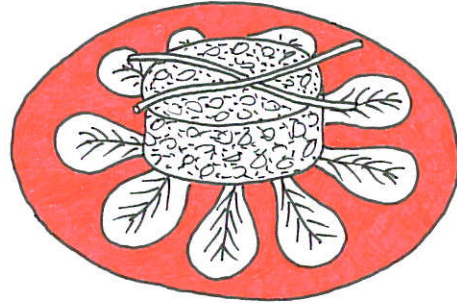
paar sprietjes bieslook

3 el mayonaise

3 el crème fraîche

paar druppels vers citroensap

zout & peper

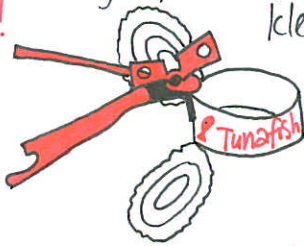


Doen:

Snij de fricandeau in reepjes. Hak de tonijn met een vork fijn. Knip de bieslook in stukjes. Meng alles door elkaar, samen met de mayonaise, crème fraîche en citroensap. Maak op smaak met zout & peper. Klaar!

Om het mooi op te maken heb je nu kleine metalen ringen nodig (Ø 6cm). Die kun je ook zelf maken door van een klein blikje (bv tonijn of ananas) boven- en onderkant te verwijderen.

Tip!



of zaag een kleine pvc-buis in stukken.

Let wel: hoe kleiner de ring (Ø), hoe hoger je torentje wordt. Idealiter heb je 4 ringen, dan blijft de vulling mooi in model wanneer je ze vooraf klaar maakt en in de koelkast bewaart.

OK, ringen dus. Leg een ring midden op een bord, schep 1/4 van het tonijn/fricandeau mengsel erin en duw goed aan. Herhaal met de andere porties.

Serveren: ring verwijderen.

Garneren met wat blaadjes veldsla die je kort door wat vinaigrette heen hebt gehaald (olijfolie, balsamicoazijn, drupje citroensap, zout & peper). Leg tenslotte nog 2 sprietjes bieslook bovenop.



Tip!

ook lekker met kappertjes!

