



Vitello tonnato



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

800 gram kalfsgebraad
2 l kippenbouillon
300 gram tonijn (uit blik)
6 eetlepels mayonaise
2 eetlepels citroensap
75 gram kappertjes (klein)
peper en zout
3 reuzenkappertje
peterselie (basilicum of koriander)

Bereidingswijze

- 1.** Leg het kalfsgebraad in een kookpot en overgiet met de kippenbouillon. Breng zachtjes aan de kook en laat 40 minuten sudderen. Laat het gebraad afkoelen in de bouillon. Doe dit een dag op voorhand.
- 2.** Laat de tonijn uitlekken en mix in de keukenrobot met de mayonaise, het citroensap en 75 g kleine kappertjes. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Snij het kalfsgebraad in zo dun mogelijke plakjes. Gebruik een snijmachine of een scherp fileermes. Schik over de borden.
- 4.** Werk af met de dressing, enkele reuzenkappertjes en groene kruiden.