



Vitello tonnato

Koud gegaarde kalfsmuis in dunne plakjes met een romige tonijnsaus en kappertjes. Een verfijnd Piëmontees voorgerecht dat je perfect vooraf klaarmaakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

600 g kalfsmuis (of kalfsgebraad)

1 wortel

1 stengel selder

1 ui

1 laurierblad

zout en peper

Voor de saus:

160 g tonijn in olie (uitgelekt)

3 ansjovisfilets
2 el kappertjes
2 eierdooiers
1 el citroensap
150 ml zonnebloemolie
Extra:
1 el kappertjes om af te werken

Bereidingswijze

1. Breng een pot water met de wortel, selder, ui en laurier aan de kook. Kruid met zout, leg de kalfsmuis erin en laat 50 tot 60 minuten zachtjes garen tot het vlees net gaar is. Laat volledig afkoelen in het vocht.
2. Klop voor de saus de eierdooiers met het citroensap. Giet er al kloppend beetje bij beetje de olie bij tot een dikke mayonaise ontstaat.
3. Mix de tonijn, ansjovis en kappertjes fijn en roer dit door de mayonaise. Voeg wat kookvocht toe tot een lepelbare saus. Kruid met peper.
4. Snij het koude vlees in flinterdunne plakjes.
5. Verdeel de plakjes over een schaal, bedek royaal met de tonijnsaus en werk af met de extra kappertjes.
6. Laat minstens 1 uur koud worden in de koelkast voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)