

Vitello Tonnato

Nodig

- 1500 g kalfsmuis
- Peper
- Zout
- Boter

Tonnato

- 3 t knoflook
- 3 blikjes tonijn op olie à 150 g
- Sap van 1,5 citroen
- 3 el mosterd
- 3 tl worcestershiresauce
- 3 eidooiers
- 6 ansjovis op olie
- 300 g olijfolie
- Peper
- Zout
- Kappertjes
- Rucola (garnering)

Bereiden

1. Bereid de kalfsmuis (aanbraden in boter, peper en zout, oven, kerntemperatuur 54 °C).
2. Laat afkoelen en snij (bij voorkeur op snijmachine) mooi dunne plakjes.
3. Pel de knoflook. Doe in de mengbeker en hak 3 sec/ snelheid 7.
4. Spatel naar beneden.
5. Voeg de tonijn, het citroensap, de mosterd, de worcestershiresauce, de eidooiers en de ansjovis in de mengbeker en mix 1 min/snelheid 4.
6. Laat de Thermomix draaien op snelheid 3,5 en giet de olijfolie straalsgewijs door de dekselopening tot je een mooie gebonden massa krijgt.
7. Maak op smaak met zout en peper.

Presenteren

8. Schik de plakjes kalfsvlees op een schoteltje of een groot plateau. Bedek met de Tonnato en werk af met kappertjes (als het gezouten kappertjes zijn, eerst spoelen!) en blaadjes rucola.