

Vitello tonato (luxe)

Ingrediënten (8 pers.):

- 500g kalfsfilet
- 500g tonijnfilet
- Sla (gemengd: rucola, eikenbladsla, Hollandse sla)
- Kappertjes 2 eetlepels
- Mayonaise
- Ansjovis (blikje op olie)
- Olijfolie
- Azijn

Bereidingswijze:

1. Vorm van de tonijn en het kalfsvlees mooie cilindervormige rollen (snijden en opbinden)
2. Bak de tonijn en kalfsfilet rondom bruin
3. Zout en peper het (vis)-vlees
4. Laat het (vis)vlees iets opstijven en een vriezer
5. Snijd het (vis)vlees met een snijmachine of een heel scherp mes in dunne plakken
6. Hak de kappertjes en 1 ansjovisfilet fijn met een blender
7. Voeg mayonaise toe
8. Breng de verkregen saus op smaak met zout en peper en slap eventueel af indien het moet dienen als een dressing.

Opmaak:

1. Maak de sla aan met olijfolie en azijn en een klein beetje kappertjesdressing
2. Neem een ring met een diameter van 10cm en druk daar luchtig de sla in.
3. Leg dakpansgewijs en om en om de tonijn en kalfsfilet rondom de sla (zonder ring)
4. Spuit met een spuitfles de dressing over de salade
5. Maak het gerecht eventueel af met parmazaanseaas krullen