

vitello tonnato

Vitello tonnato is een klassieker uit de Italiaanse regio Piemonte. Zoutige, ingemaakte ansjovis wordt hier al heel lang gebruikt als smaakmaker bij vleesgerechten.



ISTOCK

Kooktijd 30 minutes minutes

afkoelen + marineren 11 hours hours

Totale tijd 11 hours hours 30 minutes minutes

Kookgerei

- evt. ook nodig: keukenthermometer

Ingrediënten

- 500 g kalbsfricandeau, bestel bij de slager
- ± 350 ml witte wijn
- 1 wortel, in miniblokjes
- 1 stengel bleekselderij, in miniblokjes
- 2 kruidnagels
- 3-4 salieblaadjes
- 2 laurierblaadjes
- 1 kleine ui, in ringen
- 4 ansjovisfilets + evt 2 voor de marinade
- 180 g tonijn op olijfolie (± 2 blikjes), uitgelekt
- 2 hardgekookte eidooiers of ± 60 g mayonaise
- ± 1 el kappertjes, uitgelekt en afgespoeld + extra om te versieren

- ± 40 ml extra vergine olijfolie
- + extra om erover te sprenkelen citroensap naar smaak

Instructies

1. Doe de kalfsfricandean in een passende kom met de wijn, wortel, bleekselderij, kruidnagel, salie, laurier, ui en eventueel 2 ansjovisfilets. Vul aan met wat water tot het vlees onderstaat en laat 8-10 uur in de koelkast marineren, keer het vlees regelmatig. Doe de volgende dag de marinade met het vlees met een flinke snuf zout in een pan en breng zachtjes aan de kook. Kook in ± 30 min. net gaar of tot de keukenthermometer 52°C aangeeft. Dan is het vlees vanbinnen nog rosé. Neem het vlees uit de pan en laat helemaal afkoelen. Bewaar wat van het kookvocht voor de saus.

Maak intussen de saus.

2. Met ei*: pureer in het hakbakje van de staafmixer de tonijn, eidooiers, 4 ansjovisfilets en kappertjes helemaal glad. Voeg de olijfolie toe en mix snel glad. Voeg eventueel wat van het kookvocht toe om het iets dunner te maken.
3. De consistentie moet die van niet al te dikke mayonaise zijn. Breng op smaak met citroensap en peper.

De afwerking

4. Snijd de fricandean in dunne plakjes. Verdeel wat van de saus over een bord en leg de helft van de plakjes fricandean erop. Schep er weer wat saus over en top met de rest van het vlees. Houd wat saus apart en verdeel de rest over het vlees.
5. Laat afgedekt in de koelkast in ± 2 uur koud worden en intrekken. Bestrooi met wat extra kappertjes en peper. Bedruppel met olijfolie en geef de extra saus erbij.

* Pureer voor de versie met mayonaise de tonijn met de ansjovis en kappertjes in de staafmixer helemaal glad. Roer ± 40 g mayonaise er door en maak de saus eventueel dunner met wat kook- vocht. Gebruik de 40 ml olie uit de ingrediëntenlijst niet. Voeg evt. meer mayonaise toe voor een extra romige saus. Breng op smaak met citroensap en peper.

Geen tijd om zelf je vlees te marineren en koken? Koop al gekookte fricandean in plakjes kant-en-klaar bij je slager en maak alleen de saus.

Of een stuk kant en klaar vlees bij de Sligro, een kalfsvlees /muis , super zacht en goed klaargemaakt .