

Vitello tonnato – Kalfsvlees met tonijnsaus

Ingrediënten:

500 gram kalfsgebraad

3 dl droge witte wijn

1 laurierblaadje

2 blaadjes salie

1 eetlepel olijfolie

fijngehakte selder, ui en wortel, 30 gram elk (battuto)

4 gezouten ansjovisjes, gefileerd en ontzout

150 gram tonijn in blik van de beste kwaliteit, uitgelekt

2 hardgekookte eierdooiers

20 gram kappertjes op zout, afgespoeld

1/2 eetlepel dragonazijn

3 eetlepels citroensap

1 dl olijfolie

peper en zout

Marineer het vlees gedurende 24 uur in de witte wijn met de salie en het laurierblaadje. Zeef de marinade en doe die in een pot met 1 eetlepel olijfolie en 2 dl water. Breng aan de kook. Leg het vlees in het kookvocht samen met de battuto, en laat gedurende 30 minuten sudderen met het deksel op de pot. Voeg dan de ansjovisjes toe en laat nog 30 minuten sudderen. Draai het vuur uit, en laat het vlees afkoelen in het kookvocht. Leg het dan verpakt in plasticfolie in de koelkast om door en door koud te worden.

Giet het kookvocht door een zeef en vang het op in een schone pan. Laat het inkoken tot 2 1/2 dl en laat het afkoelen.

Pureer de tonijn met de eierdooiers en de ansjovisjes in een keukenrobot. Hak de helft van de kappertjes fijn en roer ze samen met citroensap, azijn en olijfolie door het mengsel tot een gladde dikke massa. Verdun met 1 1/2 dl van het afgekoelde kookvocht zodat er een lichtgebonden saus wordt verkregen. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Snijd het vlees in zeer dunne plakjes en leg ze op een grote serveerschaal. Bedek het vlees met de saus en garneer met de resterende kappertjes. Zet nog enkele uren weg op een koude plaats alvorens te serveren.

Vitello tonnato is in principe een antipasto, maar kan natuurlijk perfect geserveerd worden als lunch of hoofdgerecht tijdens de warmere dagen.

Wijnadvies: Arneis 'Langhe' Il Falchetto, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort