



Vitello tonnato

Koud gegaarde kalfsmuis in flinterdunne plakjes met een romige tonijnsaus en kappertjes. Een verfijnd Piëmontees voorgerecht dat je perfect de dag voordien klaarmaakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	6	Voorgerecht

Ingrediënten

600 g kalfsmuis
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
Voor de afwerking:
1 el kappertjes

Bereidingswijze

- 1.** Schil de wortel en snij hem grof. Snij de selder en ui ook grof. Breng een ruime pot water aan de kook met de wortel, selder, ui en het laurierblad. Voeg een snuifje zout toe.
- 2.** Leg de kalfsmuis in het kokende vocht, zet het vuur laag en laat het vlees 50 tot 60 minuten zachtjes pocheren tot het net gaar is. Prik met een vleesnaald om te controleren: het vocht dat uitloopt moet helder zijn.
- 3.** Laat het vlees volledig afkoelen in het kookvocht. Bewaar een deel van het kookvocht apart.
- 4.** Klop voor de saus de eierdooiers met het citroensap in een kom. Giet er al roerend druppel voor druppel de zonnebloemolie bij tot een dikke mayonaise ontstaat.
- 5.** Mix de tonijn, de ansjovisfilets en de 2 el kappertjes fijn tot een gladde massa. Roer dit mengsel door de mayonaise.
- 6.** Voeg lepel per lepel wat kookvocht toe tot de saus een smeüige, lepelbare dikte heeft. Kruid bij met peper en proef voor zout, de ansjovis en kappertjes zijn al zout van nature.
- 7.** Haal de kalfsmuis uit het vocht en snij het koude vlees met een scherp mes in flinterdunne plakjes.
- 8.** Verdeel de plakjes dakpansgewijs over een grote platte schaal. Bedek royaal met de tonijnsaus en werk af met de extra kappertjes.
- 9.** Dek af en laat minstens 1 uur rusten in de koelkast voor het serveren. Hoe langer het trekt, hoe beter de smaken zich vermengen.

Tip

Pocheer de kalfsmuis de dag voordien en laat hem een nacht afkoelen in het kookvocht. Het vlees blijft zo sappiger en snijdt de volgende dag veel gemakkelijker in dunne plakjes. Gebruik bij voorkeur een scherp vleesmes of een trancheermesje.

Lekker met

Goed knapperig brood of focaccia om de saus op te deppen.

Dranktip

Schenk er een droge Piëmontese witte wijn bij, zoals een Gavi di Gavi of een Arneis. Hun frisheid en lichte mineraliteit snijden mooi door de rijkheid van de tonijnsaus.

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