

Voorgerecht: Vitello tonato (kalfsvlees met tonijnsaus)

Boodschappen brief (voor 5 a 6 personen;

- ✓ Kalfsfricandeau ca. 500 gr.
- ✓ Pijnboompitten (gebrand)
- ✓ 1 pot Mayonaise
- ✓ 1 x Tonijn in blik op water
- ✓ 1 potje kleine augurken
- ✓ 1 potje kappertjes
- ✓ Zout
- ✓ Peper



Benodigdheden;

- ✓ Scherp mes
- ✓ kerntemperatuurmeter

- Begin allereerst door de oven voor te verwarmen op 210 graden. Zorg dat het rooster in het midden van de oven geplaatst is. Leg nu de rauwe fricandeau in het midden van het rooster. Gaar de fricandeau nu voor 10 minuten op 210 graden. Na de 10 minuten oven open zetten en terug laten koelen tot circa 90 graden. Nu mag er een kern temperatuur meter geplaatst worden in het midden van de fricandeau. Gaar nu de fricandeau tot een kern van 52 graden.
- Laat de fricandeau als de kern temperatuur bereikt is goed afkoelen in de koelkast. Dit gaar proces zou een dag van te voren gedaan kunnen worden.
- Voeg nu 6 volle eetlepels mayonaise in een kom. Voeg hier de tonijn(zonder vocht) aan toe. Voeg nu van zowel de kappertjes als de augurken (kleingesneden) 1 eetlepel (zonder vocht) toe. Voeg peper en zout toe.
- Mix dit geheel in een keukenmachine of met de staafmixer. Maak het eventueel nog op smaak met peper en zout.
- De tonijn crème moet net wel van de lepel aflopen qua vloeibaarheid. Is het nog te dik, dan een klein scheutje vocht van de kappertjes toevoegen.
- Snij de fricandeau in zo dun mogelijke plakjes en verdeel dit gelijk op de borden.
- Maak met een lepel streepjes over de fricandeau met de tonijn crème.

- Leg nu de rucola verspreid over de fricandeau, ook de pijnboompitjes en overige kappertjes/augurken kunnen belegd worden.

Eet smakelijk!

