

Vitello Tonnato - Kalvekød i tunsauce

Ingredienser

700-800 g skært kalvekød (inderlår, klump eller tykstegsfilet)
salt, hele peberkorn
1 laurbærblad
suppeurter

Tunsauce:

1 dåse tun i olie (185 g)
100 g mayonnaise
ca. 1 dl cremefraiche
4-5 spsk suppe
sennep
citronsaft
1-2 spsk hakket ansjosfilet
3 spsk kapers
salt, peber

Garnering:

Tomater
Brøndkarse

Fremgangsmåde

Kog kødet mørt i vand, der er tilsat salt og peberkorn, laurbærblad og gerne lidt delte suppeurter (løg, gulerod, porrer, pastinak og eller persillerod. Pisk tunfisken godt igennem med en el-pisker. Rør mayonnaise, cremefraiche og kold suppe i - sauceen må ikke blive for tynd. Smag til med sennep og citronsaft og tilsæt hakket ansjosfilet, kapers, salt og peber. Skær det kolde kød i tynde skiver og læg dem på et fad. Fordel tunsauce over og garner med tomatbåde og brøndkarse

Servering