



Wine in Black  
CULINAIR

In samenwerking met  
**Kitchen Stories.**

## Vitello tonnato

„Eén van mijn Italiaanse lievelingsgerechten! Het herinnert me steevast aan een zonnige zomervakantie – zelfs op regenachtige hollandse zomerdagen.”



**Vorbereidingstijd:** 45 minuten  
**Wijnadvies:** cabernet sauvignon



### Ingrediënten

<b>1 kg</b>	kalfslende	<b>2 EL</b>	kappertjes
<b>1</b>	stengel sellerie	<b>3 EL</b>	mayonaise
<b>1</b>	wortel	<b>350 ml</b>	olijfolie
<b>1</b>	ui	<b>1½</b>	citroen (sap)
<b>1</b>	prei	<b>400 g</b>	tonijnfilet (uit blik)
<b>350 ml</b>	witte wijn		peterselie om te serveren
<b>3</b>	laurierblaadjes		kappertjes om te serveren
<b>4</b>	takjes tijm		zout
<b>5</b>	tenen knoflook		peper
<b>6</b>	ansjovisfilets		

### Bereiding



**1/5**

Snij het vet van de kalfslende en bind het slagerstouw eromheen. Snij de sellerie, wortel, ui en prei klein.



**2/5**

Doe de witte wijn, de klein gesneden groentes, de laurierlaadjes en de tijm in de braadpan. Pel en pers de knoflook en doe in de braadpan. Vul aan met water tot er een laag van ongeveer 7 centimeter hoog in de pan staat. Voeg de kalfslende toe en breng het geheel weer aan de kook. Laat ongeveer



### Benodigheden

snijplank, braadpan, vershoudfolie, slagerstouw, citruspers, serveerborden,





## Wijnadvies



rode wijn • Italië • cabernet sauvignon, merlot

### Chianti Riserva 2013 Rocca delle Macie

*De gerenommeerde producent Rocca delle Macie liet deze sangiovese-cuvée maar liefst 24 maanden in eikenhout rijpen.*

Rijpe kersen, blauwe bessen, mediterrane kruiden en viooltjes aangevuld met een delicate houttoets, toast en pure chocolade. De fluwelige, harmonieuze stijl maakt van deze wijn uit één van de meest klassieke regio's van Italië de perfecte partner voor deze klassieker uit de Italiaanse keuken.

→ 1,5 uur garen op laag vuur. Doe het vuur uit, leg het deksel op de pan en laat de kalfslende minstens een uur afkoelen in het vocht.



#### 3/5

Terwijl de kalfslende trekt kan de saus gemaakt worden. Doe de knoflook, de ansjovisfilets en kappertjes in de blender of in een kom en mix het geheel klein. Mayonaise, olijfolie, citroensap en tonijn hieraan toevoegen en vermengen tot er een homogene saus ontstaat. Naar smaak zout en peper toevoegen. Indien gewenst extra ansjovisfilets en kappertjes toevoegen.



#### 4/5

Houd een derde van de saus apart voor het serveren. Snij de kalfslende in dunne plakken en leg een aantal plakken op een serveerschaal. Smeer de saus hier overheen en leg hierop weer plakken kalfslende. Herhaal dit tot de saus en de kalfslende op zijn. Eindig met een laag saus. Bedek met vershoudfolie en laat minstens 24 uur in de koelkast staan.



#### 5/5

Laat het gerecht op kamertemperatuur komen. Hak ondertussen de peterselie fijn en snij de citroen in schijfjes. Vitello tonnato met citroenschijfjes, peterselie, kappertjes en de overige saus serveren. Eet smakelijk!

*Eet smakelijk!*

