



Wine in Black  
CULINAIR



## Vitello tonnato

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



**Vorbereidingstijd:** 45 minuten



### 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		



### Benodigheden

snijplank, braadpan, vershoudfolie, slagerstouw, citruspers, serveerborden, mes, staafmixer of blende

### 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



→ 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!

**Notities:**

---

---

---

*Eet smakelijk!*  
W