Vitello Tonnato

Benodigdheden: 3 kg kalfsmuis (150 gram p.p.), 2 liter droge witte wijn, 1 liter kippenfond, 4 teentjes knoflook, grove mirepoix, 3 laurierbladeren, 5 kruidnagels.
Saus: 3 blikjes tonijn in olie, 2 blikjes ansjovisfilets, sap van 2 citroenen, ½ liter slagroom, 1 liter kookvocht, smaakstoffen. **Garnering:** kappertjes en twee doosjes Basil Cress.

Salami aardappelpuree: 1 kg bonken, 300 gram Salamiworst, 100 gram boter, 200 gram Crème Fraîche. IJsknijper. 1 zak verschillende chips.

Werkwijze; De kalfsmuis in een braadpan kort aanbraden, mirepoix toevoegen, blussen met de witte wijn, kippenfond, uitgeperste knoflook, specerijen. Aan de kook brengen, vuur zachtjes zetten en **40 minuten garen**. Haal het vlees uit de pan, laten afkoelen en op de snijmachine mooie plakken snijden. **Het kookvocht tot een liter inkoken.**

Tonijnsaus: De uitgelekte tonijn in de blender pureren met de room, stukjes ansjovisfilets, 1 liter kookvocht, citroensap en smaakstoffen.

Aardappelpuree: Aardappels koken, puren, verfijnen met boter, crème fraîche en brunoise gesneden en gebakken salamiworst.

Opmaak: Op koude borden het kalfsvlees rondom leggen, napperen met de tonijnsaus en garneren met kappertjes. In het midden een bolletje **warme salamipuree** met daarin de paarse chip en een toefje Basil Cress.