



Vitello Tonnato

Benodigheden: 1 kleine kalfsmuis van 1 kg. zwaar, Vier liter court-bouillon (groentebouillon). **Saus van** 1 pot mayonaise, 2 blikjes tonijn, 1 blikje ansjovisfilets, iets witte wijn. 1 potje kappertjes, 1 doosje fijne rucola, sap van 1 citroen, 30 kleine tomaatjes. **Koude borden. Ciabattabrood .**

Werkwijze: In de juiste kookpan, heet water, zout, en mirepoix aan de kook brengen. De **kalfsmuis** hierin **45 minuten pocheren**. Op de **snijmachine** in dunne plakken snijden. **Mayonaise** met de tonijn, stukjes ansjovisfilets, scheut witte wijn, citroensap, pepermolen met de staafmixer pureren tot een mooie saus. Desnoods nog wat witte wijn erbij doen.

Rucola en de tomaatjes wassen en de tomaten doormidden snijden.

Borden opmaken door het vlees als een waaier over de koude borden te verdelen, napperen met de tonijnsaus, bestrooien met de kappertjes, blaadjes rucola en de halve tomaten. Apart lekkere ciabattabrood erbij serveren.



Wijnsuggestie:

Castell del Remei ODA blanc 2014

Catalonië: Costers de Segre, 50% Marabeo, 50% Chardonnay
graniet en kalkbodem 8 maanden houtlagering op Amerikaans en Frans eikenhout. Lichtgeel met groene en gouden schittering temperatuurverschillen tussen dag en nacht zorgen voor een frisse wijn met mooie zuren