

Beste kookvrienden,

De zomer is aangebroken ... tijd voor een gerechtje uit het zonnige Italië.

Ik heb het op mijn manier aangepast om zo weinig mogelijk werk te hebben.

Vitello Tonnato

Vitello tonnato is een bekende Italiaanse schotel van koud, gesneden kalfsvlees bedekt met een romige, mayonaise-achtige saus die is op smaak gebracht met tonijn. Het wordt geserveerd gekoeld of op kamertemperatuur, in het algemeen in de zomer, als het hoofdgerecht van een Italiaanse maaltijd of als 'een buitengewoon elegante primo piatto' bij een uitgebreid diner. "

Het wordt normaal bereid met kalfsvlees dat gegaard wordt in Bouillon en dat nadien, na afkoeling, flinterdun wordt versneden in individuele porties.

Maar ik gebruik voorgesneden varkensgebraad die ik bij Delhaize koop.

Ingrediënten:

Voorgesneden koud varkensgebraad.

Het aantal sneden varkensgebraad wordt bepaald door het soort maaltijd.

Voorgerecht of hoofdgerecht.

voor de tonnatosaus:

- 3 eierdooiers
- 1/2 citroen
- 2 dl arachideolie of druivenpitolie
- 200 g tonijn uit blik in eigen nat
- 3 zoute ansjovisfilets
- 2 eetlepels kookvocht (bouillon)
- 1 snuifje zeezout
- peper
- 50 g kappertjes

Wat overblijft aan saus kan altijd gebruikt worden bij charcuterie.

Bereiding:

Dunne sneetjes koud varkensgebraad.

voor de tonnatosaus:

- De basis voor de tonijnsaus is een klassieke mayonaise.
- Neem een hoge beker en doe er de dooiers van de eieren in.
- Voeg het sap van de citroen toe en een scheutje kookvocht (bouillon) van het kalfsvlees.
- Schenk de olie in de beker. Kies voor een olie met een neutrale smaak.
- Plaats de staafmixer in de beker en mix alle ingrediënten tot een gladde mayonaise.
- Giet het vocht van de tonijn weg en voeg de ingeblikte vis toe aan de mayonaise.
- Mix de saus glad en voeg de zoute ansjovisfilets en de kappertjes toe. Mix opnieuw.
- Proef de saus en voeg naar smaak wat extra citroensap toe en een snuifje zout. Voeg in elk geval wat peper van de molen toe en mix de tonnatosaus een laatste keer.

- Schenk de saus in een kom en dek ze af met wat plastic folie of een dekseltje.

voor de garnituur:

Zelf te bepalen.

Altijd lekker met appelkappertjes.

voor de afwerking:

In Italië wordt het vlees met de saus bedekt.

Ook hier een eigen aanpassing om het wat moderner te maken.

- Neem een groot plat bord, of een platte schotel.
- Lepel er wat tonnatosaus over. Overdrijf niet.
Zet eventueel een potje met extra saus op de tafel.
- Schik de sneetjes kalfsvlees over de saus.
- Werk elk bord af met een paar appelkappertjes en ander garnituur.

Wijntip:

Volle witte wijn, bijv. Chardonnay of een lichtrode wijn bijv. een Beaujolais, koel geserveerd.

Smakelijk.

Jullie hobbykok
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: thierry.dewallef@skynet.be



