Vitello tonnato

Recept van V-ZUG N.V.



kalfsgebraad met tonijnsaus

Bereiding	25 Mins
Gaartijd	2 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V6000 vanaf 2021

Kalfsnierstuk

600 g kalfsnierstuk aan het stuk

olie om aan te braden

kleine hoeveelheid zout

kleine hoeveelheid peper

Tonijnsaus

100 g tonijn in olijfolie, uitgelekt

2 ansjovisfilets in olijfolie, uitgelekt

2 el kappertjes

100 g mayonaise

½ tl zout

kleine hoeveelheid peper

kleine hoeveelheid citroensap

kleine hoeveelheid water

Opdienen

olie om te frituren

2 el kappertjes

Kalfsnierstuk

Het vlees royaal zouten. Olie in een braadpan verhitten. Het vlees rondom scherp aanbraden en met peper kruiden. Op een rooster op het middelste niveau erin schuiven. Een met bakpapier beklede bakplaat op het onderste niveau erin schuiven. De kernthermometer in het dikste punt van het vlees steken en met de gaarruimte verbinden.

Met SlowCooking aangebraden bij een kerntemperatuur van 59 °C gedurende 2 uur garen.

Tonijnsaus

Alle ingrediënten tot en met het zout in een maatbeker tot een fijne saus pureren. Met peper en citroensap op smaak brengen en met water verdunnen tot de gewenste consistentie bereikt is.

Opdienen

Een ruime hoeveelheid olie in een kleine pan verhitten. De kappertjes droog deppen, voorzichtig aan de hete olie toevoegen en knapperig bakken, laten afdruipen.

Het vlees in plakken snijden en met saus serveren. Met de knapperige kappertjes garneren.

Gaarstappen

SlowCooking, tot oventemperatuur 59 °C(max 2 Hrs)

Accessoires

Rooster

Bakplaat

Kernthermometer

Staafmixer

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022