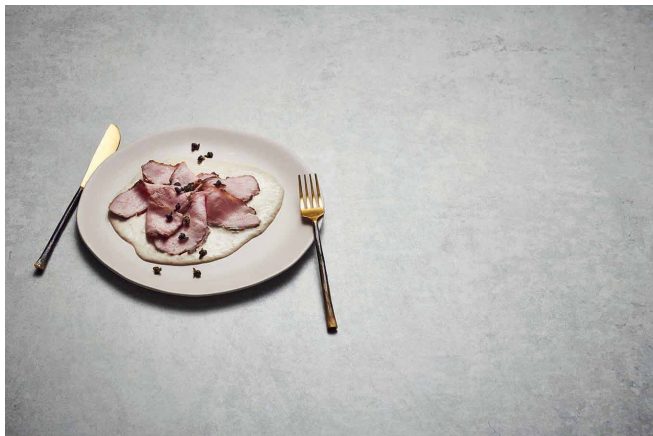




# Vitello tonnato

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 25 Min.  
Tilberedningstid 2 Timer  
Portioner 4  
Apparat CombairSteamer V6000 fra 2021

Kalvesteg med tunsauce

## Kalvefilet

---

600 g hel kalvefilet

olie til bruning

en smule salt

en smule peber

## Tunsauce

---

100 g tunfisk i olivenolie, dryppet af

2 sardelfileter i olivenolie, dryppet af

2 spsk kapers

100 g mayonnaise

½ tsk salt

en smule peber

en smule citronsaft

en smule vand

## Anretning

---

olie til fritering

2 spsk kapers





## Kalvefilet

---

Kom godt med salt på kødet. Opvarm olien på en stegepande. Brun kødet på alle sider ved god varme, og tilsæt peber. Anbring kødet på en ovnrust på den midterste hylde. Anbring en bradepande med bagepapir på den nederste hylde. Sæt et stegetermometer i det tykkeste sted på kødet, og forbind det med ovnen.

Steg kødet ved svag varme med en kerntemperatur på 59 °C i 2 timer.

## Tunsauce

---

Purer alle ingredienser sammen med salt til en jævn sauce i et målebæger. Smages til med peber og citronsaft og fortyndes med vand, indtil den ønskede konsistens er nået.

## Anretning

---

Opvarm godt med olie i en lille pande. Dup kapersene tørre, kom dem forsigtigt i den varme olie og bag dem sprøde; lad dem dryppe af.

Skær kødet i skiver, og server saucen til. Pynt med sprøde kapers.

## Tilberedelsestrin

---

**Mørning, indtil tilberedningstemperatur er 59° C (maks. 2 Timer)**

## Tilbehør

---

Ovnrust

Bradepande

Stegetermometer

Stavblender

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

12.04.2023

