

VITELLO TONNATO

"KALV MED TUNSAUCE"



Ingredienser:

1,5 kg.	kalveklump
½ fl.	hvidvin
½ l.	hønsébouillon
2 fed	hvidløg
1	stort løg i kvarte
2	gulerødder
2	stængler bladselleri
2	lauerbærblade
15	hele peberkorn
1 ds.	drænet tun i olie
20g.	ansjoser
2 dl.	god olivenolie
3 stk.	æggeblommer (pasteuriserede)
1 stk.	citron (saften)

Sådan gør du

1. Dagen før! Kalveklump, vin, grøntsager, hønsfond samt vand, så klumpen er dækket, bringes i kog i en stor gryde. Lad det simre i ca. 2 timer eller til kød temperaturen er ca. 70° - brug evt. et stegetermometer.
2. Sæt gryden på køl til næste dag.
3. Næste dag! Tag kødet op af væden og læg det retur i køleskabet. Sig væden og kog den ind til 2-3 dl.
4. Blend tun, ansjoser og lidt af olien. Når det er en fin puré tilsættes æggeblommerne og citronsaften. Efterfølgende tilsættes resten af olivenolien i en tynd stråle, mens blenderen kører, indtil der er en tyk mayonnaise. Til sidst tynder du mayonnaisen med den indkogte fond til en "tyk sauce" og smager til med citron og salt.
5. Kalveklumpen skæres i 3 mm tykke skiver og anrettes på et fad eller portionsvis. Hæld tunsaucen over og pynt med bredbladet persille, kapers og citronbåde.

KOKKETIP:

Retten kan med fordel anrettes i god tid, da kødet kun bliver bedre af at stå med saucen. Kom pynten på lige før servering.

DEN GODE SMAG
MAD · VIN · DELIKATESSE