




Recept: Vitello Tonnato Saus

Een traditionele Italiaanse saus, die geserveerd wordt bij kalfsvlees. Wij gebruiken ze deze week om een broodjes kalkoenfilet met tonnato saus te maken .

 Aantal personen: 2 personen	 Tijd: 15 minuten	 Moeilijkheidsgraad: 
---	--	---

Ingrediënten	Hoeveelheid	M.E.P
Neem je ingrediënten, en vink af, wanneer ze klaar zijn voor gebruik		
<input type="checkbox"/> Eierdooiers	2	op kamertemperatuur
<input type="checkbox"/> Citroen	1/4	Sap
<input type="checkbox"/> Arachideolie of druivenpitolie	0,250 liter	
<input type="checkbox"/> Tonijn uit blik (in eigen nat)	100 g	Goed uitlekken
<input type="checkbox"/> Ansjovisfilets (gezouten)	1,5	Afspoelen en uitlekken
<input type="checkbox"/> Zeezout	snuifje	
<input type="checkbox"/> Kappertjes	25 g	Afspoelen in vergiet

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

- 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
- Schenk de olie in de beker.
- Plaats de staafmixer in de beker en mix alle ingrediënten tot een gladde mayonaise.
- Voeg de 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.