

Vitello tonnato uit de stoomoven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 60 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

600 gram kalfsfricandeau
600 ml water
150 ml witte wijn
2 laurierbladeren
zwarte peper
zout

2 wortelen
1 ui

Voor de saus:

1 blikje tonijn op water
1 el olijfolie

2 eidooiers
2 el kappertjes
2 el mayonaise
1 eetlepel citroensap
100 ml olijfolie
zout en peper

Stap 2 | Kalfsfricandeau

Een echt lekkere vitello tonnato maak je met vers kalfsvlees, dus haalden wij een heerlijk stuk kalfsfricandeau bij de slager. Doe het kalfsvlees in een stoomschaal en schenk het water en de witte wijn erbij. Voeg ook de laurierbladeren en peper en zout toe. Schil de wortelen en snij ze in stukken. Halveer de ui en doe deze samen met de wortelen bij het vlees in de stoomschaal.



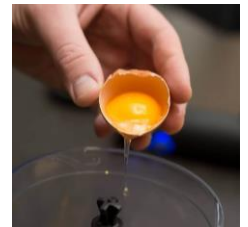
Stap 3 | Stoomoven

Schuif de stoomschaal voorzichtig in de stoomoven. Zorg dat er voldoende water in het reservoir zit. Selecteer op je oven de stoomfunctie en stel deze in op 100 graden. Laat het vlees 60 minuten stomen.



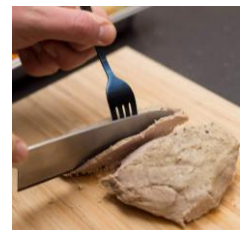
Stap 4 | Romige tonijnsaus

Laat de tonijn even uit lekken. Pureer vervolgens de tonijn met een eetlepel olie, de eidooiers, mayonaise en de kappertjes in de keukenmachine. Voeg de citroensap en druppelsgewijs de 100 milliliter olijfolie toe. Laat de keukenmachine net zo lang draaien tot de saus de gewenste dikte heeft. Eventueel kan je nog extra mayonaise toevoegen mocht je de saus nog te dun vinden. Proef, en breng op smaak met peper en zout.



Stap 5 | De man die het vlees snijdt

Na 60 minuten is de kalfsfricandeau gaar en kan je het uit de stoomoven halen. Snij met een scherp mes zo dun mogelijke plakken van het vlees en verdeel het over de borden.



Stap 6 | Garneren en genieten

Om de tonijnsaus mooi over het gerecht te kunnen verdelen is het makkelijk als je hiervoor een spuitzak gebruikt. Maak mooie strepen van de saus over het vlees. Garneer de vitello tonnata met de wortel en ui uit de stoomschaal. Verdeel als laatste nog wat kappertjes erover en wat peper en zout.

