

# Vitello Tonnato

## Mandag 10. oktober 2016

### Ingredienser

600 g kalveyderlår eller inderlår

1 løg

3 stængler blegselleri

4 fed hvidløg

2 kviste rosmarin

Salt

### Majonaise tonnata

250 gr. Afdryppet tun

20 kapers

4 ansjosfileter

150 gr. majonaise

Saft af 1 økologisk citron

Salt og friskkværnet peber

### Pynt

Oliven

Kapers

Basilikum

### **Fremgangsmåde**

Kog kødet i vand (det skal være dækket) med de nævnte grøntsager og krydderurter samt salt i ca. 30 minutter, så det stadig er rosa! Hæld suppen fra – evt. frys den til næste gang du skal lave en god suppe.

Rør tun, kapers, ansjoser og citronsaft sammen til en mos i blenderen. Bland tunmosen i majonæsen og smag til med salt og peber.

### **Servering:**

Server Vitello tonnato som anretninger eller på et fad. Skær kødet i tynde skiver og anret tunmajonæsen ovenpå, drys med lidt kapers et par oliven og et par basilikum blade.

Så det hele fremstår delikat og smukt.