Vitello tonato



Gebruikte bresc producten



Bresc Alioli Clásico 325g



Bresc Italiaanse kruiden 450g

Ingrediënten

4

- 300 g kalfsvlees
- 10 g Bresc Erbe Italiano
- 200 g verse tonijn
- 4 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 18 haricot verts
- 18 kwarteleitjes
- 1 rode ui in fijne ringen
- French dressing
- rucola ter garnering

Voor de tonijncrème

- ½ el kappertjes
- 200 g Bresc Alioli clásico
- 150 g bliktonijn
- rasp en sap van een citroen
- peper en zout
- 100 g crème fraîche

Bereidingswijze

Marineer het kalfsvlees met de Italiaanse kruiden. Braad het vlees aan en gaar het rosé in een oven van 165 graden in ongeveer 8 minuutjes (kerntemperatuur 48 - 50 graden). Koel terug en snijd er dunne plakken van. Marineer de tonijn met een beetje olijfolie vermengd met de Beemster knoflookpuree en gril er een ruit op in een hete grillpan. Breng op smaak met wat citroensap, peper en grof zout.
Bak de eitjes kort in wat olie. Blancheer de boontjes en splits ze in tweeën. Maak ze aan met de French dressing. Draai de kappertjes, bliktonijn en alioli fijn in de keukenmachine tot een crème. Fris de crème op met de rasp en sap van de citroen en smaak af met peper en zout. Voeg de crème fraîche toe. Leg de plakjes vlees op het bord en nappeer er wat van de tonijncrème overheen. Verwarm de verse tonijn iets en leg op het bord. Garneer het gerecht met de eitjes, de uienringen, de rucola en de boontjes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000