

# Vitello Tonato



## Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 300 g gebraden kalfsfricandeau in plakken
- ❖ 75 g rucola
- ❖ 1 blikje tonijn uitgelekt
- ❖ 2 ansjovis filetjes
- ❖ 6 el goede kwaliteit mayonaise
- ❖ 1 el crème fraîche
- ❖ ½ citroen
- ❖ 2 el kappertjes
- ❖ olijfolie
- ❖ peper en zout

## Bereidingswijze:

Maak een gladde saus van de tonijn, ansjovis en de mayonaise en het sap van een halve citroen. Je kunt dit het beste doen met een staafmixer of keukenmachine. Breng de saus op smaak met wat peper en zout. Leg een paar plakjes kalfsfricandeau op een bord. Verdeel een handje salade over het midden van het bord. Dresseer de tonijnsaus over de fricandeau en garneer de Vitello Tonato met de kappertjes.