

# Vitello tonnato

## di Gio

### Benodigdheden:

#### Voor 6 personen

- ❖ 6 lasagnevellen
- ❖ olijfolie
- ❖ 200 g kalfslende
- ❖ 100 g rucola
- ❖ 1 el balsamico creme
- ❖ 100 g honing tomaten

#### Saus

- ❖ 3 takjes peterselie
- ❖ 100 g tonijnfilet
- ❖ 3 el helmans mayonaise
- ❖ 1 el creme fraiche
- ❖ 4 tl kappertjes

#### Extra nodig

- ❖ Steker van circa 12cm doorsnede
- ❖ Aluminium folie



### Bereidingswijze:

*Lasagne al vitello tonnato:* Kook de lasagnevellen circa 6 minuten in een pan kokend water met een beetje zout. Giet af en spoel koud. Laat uitlekken. Steek met de steker de lasagnevellen uit en besprenkel met olijfolie zodat ze niet aan elkaar blijven plakken en bewaar voor later. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en bak de kalfslende om en om in circa 12 minuten op middelhoog vuur. Leg op een bord en dek af met aluminiumfolie. Laat circa 10 minuten rusten. Halveer de tomaatjes.

*Saus:* Pluk en hak de peterselie. Snijd de tonijn in blokjes en meng met de mayonaise, de helft van de kappertjes en de helft van de peterselie. Breng op smaak met wat zout en versgemalen peper.

*Serveren:* Snijd de kalfslende in dunne plakken. Leg een beetje rucola op een bord. Leg daar een lasagnevel en een paar plakjes vlees op. Schep er vervolgens een klein beetje saus overheen. Eindig met rucola. Bestrooi met de resterende peterselie en kappertjes. Druppel de crema di aceto balsamico eromheen. Breng op smaak met wat versgemalen peper. Verdeel de cherrytomaatjes over het bord. Besprenkel met olijfolie.

