**Vitello tonnato**

kalfsgebraad
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
wortel
ui
selder
prei
knoflook
tijm

kruidnagel
laurier
peper en zout
mayonaise
tonijn uit blik
ansjovisfilets
kappertjes
citroen
rucola

Snijd de wortel, ui, selder en prei in grove stukken en doe ze samen met geplet knoflook, kruidnagel, tijm, laurier, peper en zout in de [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Breng aan de kook en verminder daarna het vuur.

Leg het stuk vlees in de bouillon en laat 45 minuten zacht pocheren (net onder het kookpunt). Haal het vlees uit de bouillon en laat het afgedekt afkoelen.

**Voor de tonnatosaus**: de basis voor de tonijnsaus is een klassieke mayonaise. Mix de tonijn met de mayonaise tot een gladde saus. Voeg ansjovisfilets en kappertjes toe. Mix opnieuw, eventueel met wat kookvocht. Werk af met wat citroensap, peper en zout.

Snijd het vlees in zeer dunne plakjes. Leg het in waaiervorm op de borden en oversaus. Werk af met kappertjes en rucola.

**Foto boven:** presentatie met gnocchi en geraspte Parmezaan. Een échte Italiaan zal hiervan gruwen, maar als hoofdschotel past het wel in ons Belgisch eetpatroon.