



# KALFSLENDE EN ZUURDESEM, ANSJOVIS EN KAPPERTJES

800 g Kalfsvlees  
3 l Kippenbouillon  
200 g Wortel  
200 g Uien  
200 g Wit van prei  
2 Kruidnagels  
10 g Tijm  
2 Laurierblaadjes

60 g Eierdooiers  
10 g Citroensap  
200 g Druivenpitolie  
200 g Tonijn uit blik in eigen nat  
3 Zoute ansjovisfilets  
2 Eetlepels kookvocht  
50 g Kappertjes

300 g Zuurdesem brood  
6 Knofloekteentjes  
Olijfolie

30 g Kappertjes  
50 g Rucola

## Vitello

Maak verse kippenbouillon. Spoel de groenten en snij ze in grove stukken. Doe de stukken ui, wortel, prei, samen met alle kruiden in de kippenbouillon. Breng de bouillon tot tegen het kookpunt. Leg het vlees in de bouillon en laat het 45 minuten heel zacht koken. Haal het gare vlees uit de bouillon en laat het afkoelen. Bewaar de bouillon.

## Tonnato

De basis voor de tonijnsaus is een klassieke mayonaise. Neem een hoge beker en doe er de dooiers van de eieren in. Voeg het sap van de citroen toe en een scheutje kookvocht (bouillon) van het kalfsvlees. Schenk de olie in de beker. Kies voor een olie met een neutrale smaak. Plaats de staafmixer in de beker en mix alle ingrediënten tot een gladde mayonaise. Giet het vocht van de tonijn weg en voeg de ingeblikte vis toe aan de mayonaise. Mix de saus glad en voeg de zoute ansjovisfilets en de kappertjes toe. Goed pureren. Proef de saus en voeg naar smaak wat extra citroensap toe en een snuifje zout. Voeg in elk geval wat peper van de molen toe en mix de tonnatosaus een laatste keer.

## Zuurdesem

Snijd het zuurdesem in dunnen plakken en bedruppel met olijfolie. Strooi peper en zout en bak krokant in de oven. Wrijf de knoflook aan één zijde van het brood.

## Garnering

Verhit een scheutje olijfolie in een pan. Laat intussen de kappertjes uitlekken. Bak de kappertjes kort in de hete olie. Laat ze nadien uitlekken op een vel keukenpapier

## Opdiene

Snijd het kalfsvlees in dunnen plakken en leg op het bord, smeer het vlees in met de tonnatosaus. Breng de rucola op smaak. Garneer met rucola en kappertjes en leg het zuurdesem erbij.