

VITELLO TONNATO 2.0

Wat heb je nodig?

Voor het vlees:

1 kalfsmuis van 800 a 1000 gram
½ el. cayennepeper
1 el. paprikapoeder
1 el. paprikapoeder 'edelsuss'
wat zout

gemengde sesamzaadjes
300 gr. verse tonijn
wasabimayonaise (kant-en-klaar óf roer een likje wasabipasta (tube) door wat mayonaise)
potje kapperappeltjes, (halveer de hele grote exemplaren)
geraspte schil van 1 biologische citroen
eventueel wat borage-cress

Voor de tonijnmayonaise:

2 blikjes tonijn op oliebasis
200 ml. mayonaise
200 ml. creme fraiche
2 el. kappertjes

2 ansjovisfiletjes (uit potje of blikje)
sap van 1 biologische citroen
peper en zout

veldsla
wittewijnazijn
olijfolie
versgemalen zwarte peper
zout

Wat moet je doen?

Meng de kruiden voor het vlees door elkaar. Smeer het vlees in met wat olijfolie en kruid dan het vlees rondom.

Gaar het vlees indirect in ca. 50 a 60 minuten tot een kerntemperatuur van 50 a 52 graden. (Temperatuur van je barbecue: 110 graden).

Voeg wat fruitbomenhoutsnipper toe om wat rook mee te geven tijdens het garen.

Meng voor de tonijnmayonaise in een keukenmachine of blender alle ingrediënten door elkaar. Proef en breng eventueel verder op smaak met citroensap/peper/zout. Zet in de koelkast tot gebruik.

Indien het vlees de juiste kerntemperatuur heeft laat het dan rusten en stook ondertussen te barbecue tot heel heet.

Snijd de tonijn in de lengte in staafjes van ca 4x4 cm, bestrijk met olijfolie en grill ze 45 seconden per kant.

Rol de staafjes daarna door de gemengde sesamzaadjes.

Snijd het kalfsvlees in flinterdunne plakken.

Snijd de tonijn in plakjes van ca. 8 mm. dik.

Maak de veldsla aan met wat olijfolie wittewijnazijn, peper en zout.

Schep wat tonijnmayonaise op een bordje met hierop wat sla. Beleg dit met plakjes vlees en vis en garneer met kappertjes, kapperappeltjes, toefjes wasabimayonaise en eventueel boragecress.

Bestrooi het geheel met geraspte citroenschil (of partjes citroen: ook lekker)

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok