CARPACCIO TONNATO

25 MIN 4 PERSONEN

Deze carpaccio is een variatie op de Italiaanse vitello tonnato, met flinterdun gesneden stukjes kalfsvlees. Een ideale combinatie met de tonijnsaus.

INGREDIËNTEN

- 250 g kalfsvlees, fijngesneden
- 120 g tonijn in eigen nat
- 80 g raketsla
- 2 el kappertjes
- ½ citroen, geperst
- 1 ei, losgeklopt
- 1 kl mosterd
- 100 ml olijfolie extra vierge
- peper en zout

BEREIDING

1. Laat de tonijn uitlekken en vang het vocht op. Zet even opzij. Verkruimel de tonijn met een vork.

2. Meng het losgeklopte ei met de mosterd in een mengbeker. Voeg druppelsgewijs de olijfolie toe en mix met een staafmixer tot mayonaise. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.
3. Meng de mayonaise met het vocht van de tonijn en roer goed glad. Schep er dan de tonijn en de kappertjes bij en meng voorzichtig.
4. Verdeel de carpaccio van kalfsvlees over de borden zodat het vlees elkaar overlapt. Lepel er de saus over. Werk af met de raketsla en serveer.

VOEDINGSWAARDEN	
Calorieën	350 kcal
Koolhydraten	1.75 g
waarvan suikers	0.51 g
Vet	27.77 g
waarvan verzadigd	4.61 g
Proteïnen	24.04 g
Vezels	0.94 g