MAISON PRIMAGO

VITELLO TONATO

Ingrediënten:

- 1 blikje tonijn (200 gram) op olie
- 2 el citroensap
- 4 el mayonaise
- 1/8 sour creme
- 2 el kappertjes
- zout, vers gemalen peperkorrels
- 2 el gesnipperde peterselie en nog wat toefjes
- 360 gram gesneden kalfsfricandeau (vleeswaren)
- partjes citroen
- wat rucola

Bereiding:

1. Giet de tonijn af. Pureer (bijv. met een staafmixer) de tonijn met citroensap, mayonaise, en sour cream tot een rulle saus. Verdun de saus zo nodig met 1 à 2 eetlepels water. Breng de saus op smaak met zout en peper en roe de helft van de peterselie en de helft van de kappertjes erdoor.
2. Verdeel de rucola over 4 bordjes of over een grote schaal. Rangschik de plakken fricandeau dubbelgevouwen op het bord of de schaal en lepel de tonijnsaus erover.
3. Bestrooi het geheel met de rest van de kappertjes en gesnipperde peterselie.
4. Garneer de bordjes of de schaal met wat partjes citroen en toefjes peterselie.

Tip:

Het is ook lekker met ciabatta, maar dan is het niet meer koolhydraatarm