



KÖTT

Vitello Tonnato

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **150 min** Portioner: **6-8**

Vitello Tonnato - kalv med tonfisk - denna underbara klassiska rätt från Italien! Rätten är populär inte bara för sin unika smak utan även för att den är praktisk när man är många.



Det här är en perfekt rätt på en buffé eller när man är många men glöm inte bort att det även är en väldigt bra och god förrätt. Beräkna mängden efter hur rätten serveras. Står den på ett buffébord tillsammans med annat räcker den såklart längre.

Både kött och sås kan (med fördel) förberedas 1-2 dagar innan men lägg ihop det samma dag det ska serveras. Dekorera vid servering!

INGREDIENSER

1 kg benfri kalvstek, ca

Kokspad

1 gul lök

1 morot

1 blekselleristjälk

2 vitlöksklyftor

1 lagerblad



3 bladpersiljekvistar
1 rosmarinkvist
0.5 citron
2 tsk salt
8 vitpepparkorn
1.5 dl torrt vitt vin
vatten så att det täcker köttet

Såsen

150-200 g fin tonfisk i olja
1-1.5 msk små kapris
3 sardeller
4 dl majonnäs, ca

Servering

kapris
citronklyftor
ruccola
parmesan
bröd (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Köttet: Bind upp köttet. Skiva löken, moroten och selleristjälken. Halvera citronhalvan.
- 2** Lägg köttet, alla grönsaker och örter i en stor kastrull. Tillsätt vin och vatten så att det täcker. Tillsätt salt och pepparkorn.
- 3** Låt köttet sjuda i buljongen tills det är mört, ca 2 timmar. Känn med en sticka. Låt sedan köttet svalna lite. Ta upp köttet och sila buljongen. Lägg tillbaka köttet i den silade buljongen och ställ i kylan. Låt gärna köttet vila över natten.
- 4** Såsen: Låt tonfisken rinna av men spara oljan om den smakar bra (kan användas att krydda till extra tonfisksmak om man vill). Låt kaprisen rinna av. Mixa tonfisk, kapris och sardeller. Tillsätt majonnäs, börja med 3 dl och mixa såsen slät. Rör ner mer majonnäs tills du är nöjd med smak och konsistens. Smaka av med salt, peppar, lite citronsaft och eventuellt tonfiskolja.
- 5** Servering: Ta upp köttet ur buljongen. Skär det i tunna skivor med en vass kniv. Lägg lite sås på ett större fat. Lägg sedan köttskivor över såsen. Fortsätt varva kött och sås men avsluta med sås. Dekorera med kapris, citron och eventuellt lite parmesan. Servera ruccola bredvid och kanske en bit bröd.