

Fricandeau met tonijn saus

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten:ca 90

Ingredienten:

1 kleine ui

1 worteltje

1 stengel bleekseldery

4 takjes peterselie

1 laurierblad

ca 750 gr kalfs of varkensfricandeau

voor de saus: 1 blikje tonijn op olie

2 theelepels ansjovis pasta (uit tube)

Bereidingswijze:

Maak de groenten schoon en snijd ze in grove stukken.
Voeg alles in een pan met een liter water. Breng het aan de kook en voeg het vlees toe (het vlees moet onder staan).
Laat het vlees in ca 45 min zachtjes gaar worden.
Maak intussen de saus.
Giet de olie van de tonijn af en prak hem fijn, voeg de ansjovis pasta ,mayonaise en het citroensap toe.
Pureer dit met een staafmixer.
Roer dan de roomcullinair en 1dl van de bouillon erbij, roer dit tot een mooie saus en voeg dan de kappertjes erbij en maak op smaak met peper en zout.
Neem het vlees als het is afgekoeld uit de bouillon en snijd in dunne plakken van ongeveer een halve centimeter.
Besmeer de bodem van een (niet te hoge schaal) met een laagje van de tonijnsaus en leg er dan plakjes vlees op.
Bestrijk het vlees weer met de saus, herhaal dit tot alles is opgebruikt maar eindig met een laagje saus.Dek af met plasticfolie en zet het gerecht voor 24 uur in de ijskast.
Voor het op dienen garneren met peterselie en schijfjes citroen.

lekker met pasta.

Dit recept is keer bekeken.