

Vitello

Tonato

Boodschappen:

300g kalfsfricandeau
1 klein blikje tonijn
2dl mayonaise
1 el pijnboompitten geroosterd
1 el kappertjes
1 el gesneden bieslook
1 el zwarte olijven in ringetjes
8 cherry tomaatjes gehalveerd.
peper en zout
wat rucola slablaadjes ter garnering
beetje olijfolie



Bereiding:

Draai met een keukenmachine een gladde saus van de mayonaise en de uitgelekte tonijn.

Verdeel de plakjes kalfsfricandeau op een mooie schaal.

Strooi er zout en peper en wat bieslook overheen.

Doe de tonijnsaus in een spuitzak en spuit deze in strepen over de fricandeau.

Verdeel er nu wat kappertjes, olijvenringetje en wat halve cherry tomaatjes over.

Garneer nu af met wat rucolablaadjes en druppel er nog wat vierge olijfolie overheen.

*Bon
Appetit!*