

Vitello Tonato

Ingredienten

Bereiding

- 1 blad kombu (zeewier)
- 650 ml water
- 2 flinke handen bonito (gedroogde tonijnschilfers)
- 2 el kappertjes
- 50 ml zachte rode wijnazijn
- 5 el sojasaus van goede kwaliteit
- 2 tl garum (gefermenteerd ansjovissap)
- 2 el olijfolie
- 1 tl citroensap
- 3 el zure room
- 120 g kalfsgebraad, flinterdun gesneden
- 1 jong lenteuitje, fijngesneden
- 1 stukje verse mierikswortel, geraspt
- 6 ansjovisjes op olijfolie, in reepjes

bereiden:

Leg voor de dashi bouillon de kombu in het water, breng zachtjes aan de kook en doe de bonito erbij. Breng de bouillon tot tegen het kookpunt en laat 15 minuten trekken. Haal de kombu eruit en leg opzij. Mix de bouillon met de bonito, zeef en laat afkoelen in de koelkast. Snijd de gekookte kombu fijn.

Meng de kappertjes met de rode wijnazijn. Doe de sojasaus, garum, olijfolie, citroensap en enkele eetlepels dashibouillon in een kommetje en roer tot een vinaigrette. Roer de afgekoelde dashibouillon beetje bij beetje onder de zure room tot een smeulige mayonaise.

werk af:

Bestrijk de borden rijkelijk met vinaigrette en geraspte mierikswortel. Verdeel hierover het kalfsgebraad en de mayonaise. Werk af met ansjovis, lenteui, kappertjes en fijngesneden kombu.