

# Vitelo Tonata met varkenvlees



## Ingredienten

### Voor 4 personen:

- 400 gr gebraden varkenskroon
- 4 takjes tomaten
- 1 sjalot
- 1 half busseltje bieslook
- 2 takjes basilicum
- 1 dragonazijn
- 1 olijfolie, peper en zout

### Tonijnsaus:

- 6 ansjovisjes
- 200 ml Melk
- 1 blik tonijn
- 1 el kappertjes
- 2 eierdooiers
- 1 el mosterd
- 1 dragonazijn
- 200 ml druivenpitolie
- 1 scheutje room
- 1 citroensap

### Afwerking:

- 100 gr cressonnette
- 8 appelkappers, gehalveerd
- 8 kwarteleitjes, hard gekookt
- 4 kleine tomaten
- 75 gr parmezaanschilders
- 4 opgelegde kleine augurkjes

## Bereiding

Verwijder de beentjes en het vet van het varkenskroontje en snijd in dunne plakjes. Week voor de tonijnsaus de ansjovis 15 minuten in koude melk zodat het overtollige zout opgenomen wordt.

Maak het tomatenslaatje. Snijd de kleine trostomaten in partjes en doe in een grote kom. Pel de sjalot, snijd in fijne halve ringen en doe bij de tomaten. Breng op smaak met een snuifje peper en zout en een scheut dragonazijn. Voeg tot slot een scheut olijfolie toe en meng goed.

Maak de tonijnsaus. Haal de geweekte ansjovis uit de melk en doe in een maatbeker. Voeg alle ingrediënten, behalve de room en het citroensap, toe en mix tot een gladde saus. Werk af met een scheutje room en fris op met een kneepje citroensap. Mix de saus nog even door. werk af:

Werk de tomatensla af met de gesnipperde bieslook en basilicum. Meng als laatste een koffielepel kappertjes onder de salade.

Serveren: Verdeel de tomatensalade over vier borden. Leg hierop een handje cresson en dek af met de schijfjes varkensvlees. Lepel hierover de tonijnsaus. Werk verder af met de kwarteleitjes, appelkappers, tomatenschijfjes, parmezaanse kaas, augurkjes en enkele extra sprietjes cresson. Geef tot slot nog een draai van de pepermolen.

NjamTv, recept Peter Goossens

U kan op NjamTv ee video zien met uitleg over dit gerecht !