WINEBIZZ
Excellent Wines

Vitello Tonato

Talamonti Trabochetto Pecorino

INGREDIËNTEN

- 3 el neutrale olie
- 1 sjalot fijngesneden
- 2 tenen knoflook in dunne plakjes
- 2 groene pepers fijngesneden
- 2 el groene currypasta
- 250 gr sperziebonen
- 400 ml kokosmelk
- 500 gr rauwe garnalen gepeld

BEREIDING

Laat de tonijn uitlekken in een vergiet. Maak de tonijnmayonaise door in een keukenmachine de tonijn, mayonaise, sap en rasp van de citroen, en 2 eetlepels kappertjes te hakken tot een gladde saus.

Maak de tomatenolie. Doe de zongedroogde tomaten en olijfolie in een steelpannetje. Breng zachtjes aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur, doe over in een hoge maatbeker en pureer met een staafmixer tot een glad mengsel. Schenk door een fijne zeef, je kunt ook een koffie filter gebruiken of een theedoek. Laat de olie er doorheen lopen en vang het op in een potje of bakje.

Kook de doperwten 2-3 minuten in kokend water en giet af.

Dep de kappertjes droog, let op dit is heel belangrijk wanneer ze nog nat zijn gaan ze heel erg spetteren. Vul een zware pan voor de helft met zonnebloemolie. Verhit tot ca 180 graden en de kappertjes 1-2 min tot ze opengaan en lichtbruin zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Zie tip

Verdeel het kalfsvlees over de borden of over een schaal. Bestrooi met peper en zout en besprenkel met wat olijfolie. Lepel de tonijnmayonaise over het kalfsvlees.

Garneer met de gefrituurde kappertjes, doperwten, rucola en blaadjes basilicum. Drizzle tot slot de tomatenolie er over.