

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

VITELLO TONNATA



4 portioner:

- 500 g stek-, rostbiff eller tri-tp från kalv.

Gör så här:

Köttet:

1. Putsa köttet, bryn runt om, salta och peppra
2. Sätt in i ugnen på 85 grader och sätt termometern på 54 grader innertemp på kalven. När köttet nått innertemperaturen låt kallna ordentligt. Köttet kan du göra i förväg dagen innan och ha i kylan.
3. Skär köttet i tunna skivor.

Tonnata sås:

- 1 burk tonfisk i vatten 185-200 gram
- 1 vitlöksklyfta
- 2 äggulor
- 2 msk kapris
- 2 msk citronsaft
- 2 dl neutral olja

Tillbehör:

- Rucola
- Kapris
- Svartpeppar
- Olivolja
- Riven parmesan (om du vill)
- Citronklyftor

Såsen:

1. Häll av vattnet från tonfisken. Skala vitlöken och pressa saften ur citronen. Mixa samtliga ingredienser till en slät sås med stavmixer. Häll i oljan i en fin stråle och mixa till en krämig konsistens. Smaka av med lite salt och peppar.

Servering:

1. Lägg upp det skivade köttet på ett vackert fat. Ringla över tonfisksåsen. Toppa med rucola, kapris, svartpeppar, olivolja och lite riven parmesanost. Garnera med citronklyftor.