



Voor  
**gerecht**

## Vitello

met verse tonijnmayonaise



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Vitello

met verse tonijnmayonaise

## Benodigheden

(voorgerecht voor 4 personen)

### Vitello:

380 gr kalfsmuis zonder vlies  
15 gr verse rozemarijn  
15 gr verse tijm  
peper en zout naar smaak

### Tonijnmayonaise:

55 ml Zaanse mayonaise  
5 gr tomatenketchup  
6 gr Zaanse mosterd (grof)  
25 gr Spaanse tonijnfilet  
1,5 gr ansjovisfilet in olie  
3 gr kappertjes non pareilles  
5 gr peterselie  
peper naar smaak

### Garnering:

8 st kapper appeltjes  
8 st zwarte taggiasche olijven  
8 st rode tomberry tomatenkaviaar  
(Enrico)

## Mise en place & handelingen

Hak de kruiden en bestrooi de kalfsmuis met de kruiden, peper en zout. Braad het vlees om en om en gaar het verder in de oven op 90°C, tot een kerntemperatuur van 49°C. Laat het vlees afkoelen en snij het op de snijmachine in dunne plakken.

Gaar de tonijn in de oven op 62°C en laat afkoelen. Doe het visvlees en de overige ingrediënten in een keukenmachine en draai het glad. Voeg naar smaak peper toe en doe de tonijnmayonaise in een spuitzak.

## Bordopmaak

Dresseer de plakken kalfsmuis op een plat bord. Spuit hier kruislings dunne strepen tonijnmayonaise over en garneer de vitello met de kapperappeltjes, tomberrries en olijven.

## Wijnadvies!

### Merlot

VINTENSE

fles 75 cl

08.900.71

delicate geur, soepele smaak



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**