

Ingrediënten

vlees

1200 g kalfsrug

sous

4 ½ el citroen(en)
wat bouillon (kookbouillon) van
het kalfsvlees
2 blikjes tonijn in eigen sap, à 150 g
6 st sardijnen
5 st eidooiers
325 ml olijfolie
4 eetlepel kappertjes
Zout en peper, uit de molen

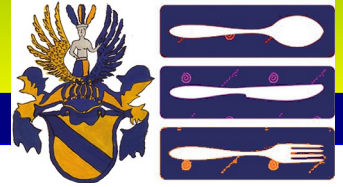
MeP

- citroen uitpersen
- tonijnblik openen en afgieten
- anjovis openen, afwassen en drogen
- eieren splitsen
- olijfolie klaarzetten
- kappertjes laten lekken door een zeef

Bereidingswijze

vlees

1. Verwijder eerst het vet en de pezen van het vlees.
2. Breng het vlees vervolgens op smaak met peper en zout.
3. Druk alles goed aan en kruid ook de andere kant.
4. Bak in een beetje olie in een braadpan gedurende 2 - 3 minuten aan alle kanten.
5. Zet het vlees vervolgens 30 minuten in de oven op 140°C.



6. Snij vervolgens op de carcuteriemachine in dunne plakken

Saus

1. Doe de tonijn, sardijnen, eierdooiers, kappertjes, citroensap en witte wijnazijn in een kom en pureer ze fijn
2. Roer er enkele eetlepels kalfskookvocht (kookbouillon) door
3. Voeg geleidelijk in een dunne straal de olijfolie toe en werk deze met de staafmixer tot een romige saus
4. Breng op smaak met zout en peper.