

Ingrediënten

1500	g	kalfsrug
saus		
1 ½	st	citroen(en)
		wat bouillon (kookbouillon) van het kalfsvlees
6 ½	el	citroen (voorzichtig doseren voor de saus)
3 ¼	blikjes	tonijn à 150 g
9 ¾	st	sardijnenfilets, ingelegd
6 ½	st	eidooiers
650	ml	olijfolie
6 ½	eetlepel	kappertjes
Zout en peper, uit de molen		

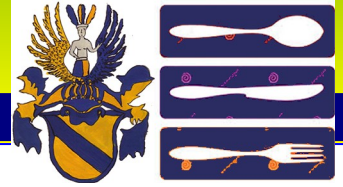
MeP

- citroen uitpersen
- appelazijn klaarzetten
- tonijnblik openen en afgieten
- sardijnen openen, afwassen en drogen
- eieren splitsen
- olijfolie klaarzette
- kappertjes laten lekken

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 carcutteriemachine in dunne plakken

Saus

1. Doe de tonijn, ansjovis, eierdooiers, kappertjes, citroensap en witte wijnazijn in een kom en pureer ze fijn
2. Roer er enkele eetlepels kalfskookvocht door
3. Voeg geleidelijk de olijfolie toe.
4. Roer tot een romige saus.
5. Breng op smaak met zout en peper.