Italiaanse kalfsfilet met tonijnsaus en kappertjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

3 l kippenbouillon (uit een bokaal of van blokjes)
3 takjes tijm
1 blaadje laurier
3 stengels selders (in stukken)
2 wortels (in stukken)
1 sjalot (gehalveerd)
800 gram kalfsgebraad
4 eetlepels mayonaise
1 citroen (sap)
3 eetlepels kappertjes
200 gram tonijn (uit blik in eigen nat, uitgelekt)
1 handvol rucola
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg de tijm, het laurierblad, de selder, de wortels, de sjalot, peper en zout toe. Leg het kalfsgebraad hierin en zet het vuur lager. Laat 45 minuten heel zachtjes pruttelen. Laat het vlees afkoelen op een schaal. De bouillon kun je apart bewaren en gebruiken voor soep.**

2. **Meng de mayonaise met het citroensap, de kappertjes, peper en zout. Mix glad. Voeg de uitgelekte tonijn toe en mix opnieuw. Breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel een beetje bouillon toe: de saus mag niet te dik zijn.**

3. **Snij het kalfsvlees zeer fijn en schik het op vier borden. Bedruppel het met de tonijnsaus. Werk af met extra kappertjes en rucola.**