



**ingrediënten ( 4 personen)**

- 800 gram kalfsfricandeau, aan 1 stuk
- zout en peper
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 ui in ringen gesneden
- 1 wortel in plakjes
- 2 blikjes tonijn
- 5 ansjovis filets
- 5 dl. kippenbouillon (van tablet)
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- 250 gram mayonaise
- citroensap
- 3 tot 4 eetlepels fijngesneden kruiden
- peterselie - bladselderij en kervel
- 2 eetlepels kappertjes

**Bereiding.**

Verwarm de oven voor op 175 graden. Bestrooi het vlees met peper en zout en braad het in de olie rondom bruin in ca. 5 - 10 minuten. Haal het vlees uit de pan en bak ui en wortel ongeveer 5 minuten in het achtergebleven braadvet. Let er op dat e.e.a. niet gaat verkleuren. Leg het vlees weer terug in de pan en voeg tonijn, ansjovis, bouillon, tijm laurier en peper toe en dek de pan af en braad het vlees ca.. 40 minuten in het midden van de oven. Haal het kalfsvlees uit de pan en laat het afkoelen. Schep ui, wortel, tonijn en ansjovis uit de pan en pureer dit. Voeg de mayonaise toe en breng op smaak met peper en een beetje citroensap. Roer de peterselie, selderij en kervel erdoor. Serveer het afgekoelde vlees in heel dunne plakken met de tonijn mayonaise. Garneer met kappertjes en wat verse kruiden.

Lekker met bijvoorbeeld een tomaten salade.

