



ingrediënten (4 personen)

- 300 gram gebraden kalfsfricandeau (vleeswaren)
- 1 dl. witte wijn
- 1 dl. kalfsfond (uit een potje)
- 2 dooiers van hardgekookte eieren
- 2 theelepels ansjovis pasta (tube)
- 2 eetlepels citroensap
- zout en peper
- 1 dl. extra virge olijfolie
- 1 blikje tonijn (naturel)
- 4 eetlepels crème fraîche
- 2 eetlepels kappertjes

voor de garnering

- sla en kersentomaatjes.

Bereiding

Doe de witte wijn en de kalfsfond in een steelpan en laat tot ongeveer de helft inkoken. Doe de eierdooiers met de ansjovispasta, het citroensap en wat zout en peper in de foodprocessor en laat deze heel kort draaien. Giet er een dun straaltje olijfolie bij terwijl hij draait. Voeg de verbrokkelde tonijn erbij en de crème fraîche en laat nog even kort draaien.

Meng er nu zoveel van de ingekookte fond bij, tot de saus als een dik lint van een lepel loopt. Je kunt het een beetje vergelijken met de dikte van Yoghurt. Breng op smaak met zout en peper. De saus kan afgedekt in de koelkast worden bewaard. Dus kan je het gerecht bijna 1 dag van tevoren klaarmaken. Haal 2 uur voor het serveren de kalfsfricandeau uit de koelkast en leg de plakken waaivormig op een schaal. Of verdeeld ze vast over eenpersoons bordjes. Schep de saus over het vlees en laat op een koele plaats rusten. Let op..... zet niet terug in de koelkast. Garneer met kappertjes, een blaadje gescheurde sla en een paar halve kersentomaatjes voor de kleur.

