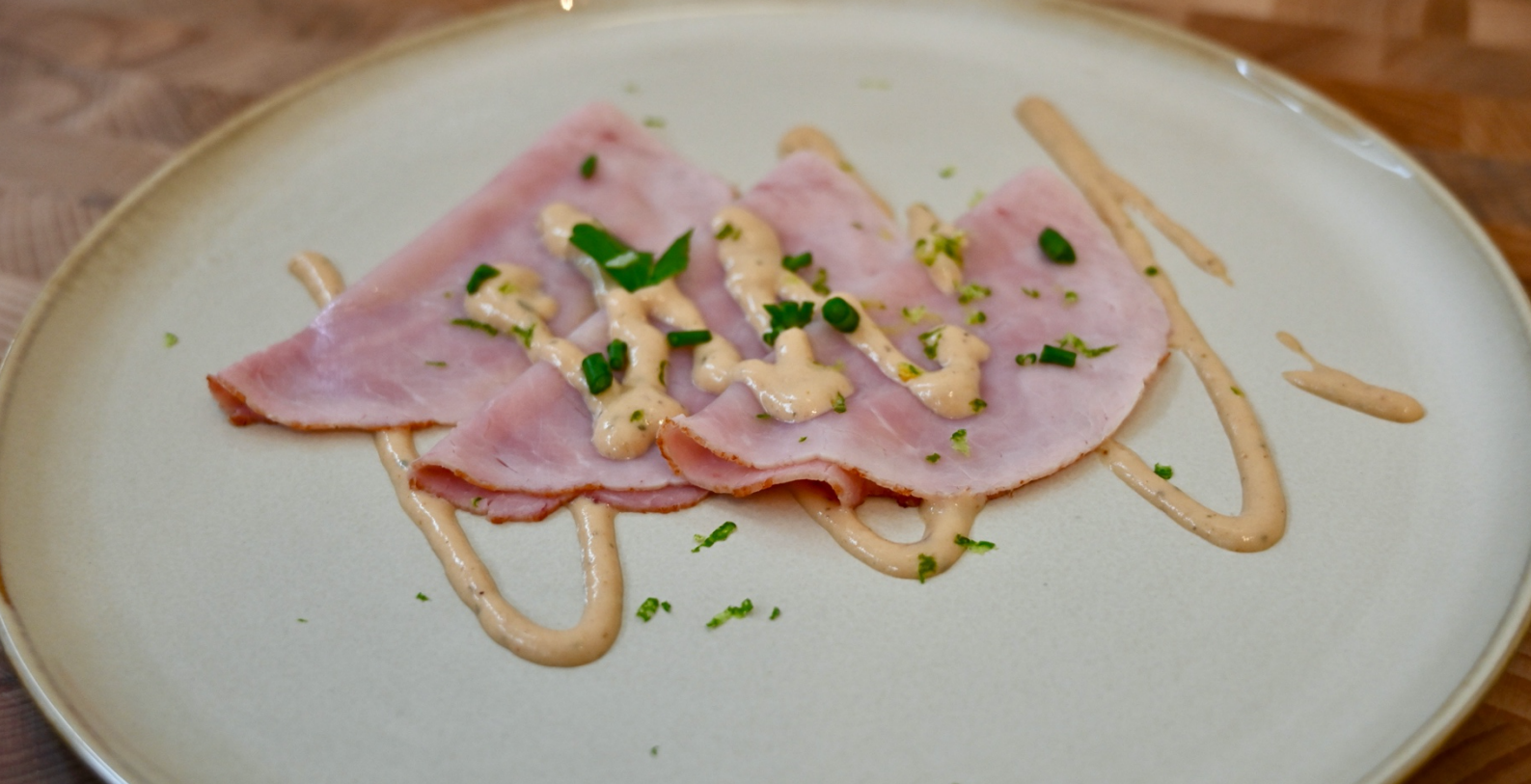




Vitello Tonnato

Een delicatessen!

Samenstelling Pekel

- | | |
|--------------------|---------|
| • Water | 5 liter |
| • Jambon superieur | 600 g |
| • Nitrietpekelzout | 400 g |

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Jambon superieur
- Chefsaus Evlier

Omschrijving:

Kalf Filet d'Anvers spuiten met de pekelsvacumeren en 2 dagen laten doorkleuren. Uithalen, aanbakken in boter en vacuumstomen op 64°C. en laten afkoelen.

Saus:

Chefsaus Evlier	500 g
Tonijn (in olie) uit blik	500 g
Culinaire room	300 g
Anchovies	6 st.

Alles fijn cutteren en klaar

Afwerken:

De filet d'Anvers in dunne plakjes snijden. Saus in wegwerpspuitzak doen en het topje afsnijden. Verdeel een beetje saus op het bord, sneetjes erop en nog wat saus op bovenkant en garneren.