

Vitello tonato

Ingrediënten

kalfsvlees
gedroogde tonijn
buikspek van tonijn
ansjovis
rucola
tomaat
olijven

- mayonaise ansjovis / tonijn

40 gr Sap van olijven
1 eetl mosterd
4 gr PB emul
1 eetl Witte wijnazijn
60 gr olie
ansjovis
Buikspek tonijn

- mousse rucola

125 gr Jus rucola
9 gr Albumine high whip
6 gr Cold gel
150 gr slagroom

- rucola olie

150 gr rucola
100 gr druivenpitolie

Bereidingswijze

Kalfsvlees:

- Kalfsvlees inwrijven met kruidenrub. Even laten inwerken
- dichtschroeien op de big green egg. Laten afkoelen
- vacuüm trekken en garen op 58°C 1u
- eens terug afgekoeld mooi fijn snijden met snijmachine

Mayonaise ansjovis / tonijn:

- sap van olijven met mosterd, witte wijnazijn mixen
- geleidelijk olie ondermixen
- op smaak ansjovis en buikspek tonijn ondermixen

Mousse rucola:

- rucola met wat crushed ice mixen
- 100 gr jus rucola met albumine high whip opkloppen
- 25 gr jus rucola met cold gel mixen dan mengen met opgeklopte basis hierboven
- slagroom lobbij kloppen en ondermengen
- in gewenste vorm doen en invriezen

Rucola olie:

- rucola met olie mixen
- eventueel passeren door super bag of koffiefilter

Rucola poeder:

- rucola laten drogen in microgolf op half vermogen
- eventueel op 65°C in droogoven
- tot poeder mixen

Gepekeld tomaten:

- verwijder de schil van tomaten door ze kort te blancheren
- overgiet ze met pickle azijn en zet opzij

Crumbel olijven:

- olijven onderzetten met water en kort laten opkoken dan afgieten. Dit in totaal 3x
- cutteren en laten drogen in droogoven op 55°C
- eventueel terug mixen

Afwerking

- gekonfijte citroen
- parels chardonnay azijn
- salade tomaat

