Mmmmh!

Lauwwarme kalfsfilet, tonnatosausje, geplette aardappelen met limoen en spinazie

Ingrediënten

1,5 g kalfsfilet
2,5 dl witte wijn
60 g ansjovis in olie
25 g opgelegde kappertjes
De azijn van de kappertjes
3 eien
175 g tonijn in olijfolie
2 dl olijfolie
2 dl zonnebloemolie
1 bos platte peterselie
1 bos bieslook
1,5 kg aardappelen (bintje)
5 limoenen
500 g jonge spinazie
3 stengels citroengras
Peper van de molen
Zout

Mensen: 10

Kooktijd 60

Bereidingstijd 30

Instructions

Verwarm de oven voor op 120°C.

Pluk de blaadjes van de platte peterselie. Hak de bieslook fijn, bewaar de punten van de sprietjes voor de afwerking. Rasp de schil van de limoenen en pers ze uit.

Kook de aardappelen in de schil. Schil ze als ze gaar zijn, plet en doe de olijfolie, het limoensap, de limoenzeste en de fijngehakte bieslook erbij. Kruid met peper en zout.

Snijd het kalfsvlees in medaillons. Wrijf ze in met zout, peper en olijfolie. Kleur de medaillons aan elke kant goudbruin, in een hete pan met olijfolie. Bak daarna 6 minuten in de oven. Deglaceer de pan met de witte wijn en filter het sausje. Houd apart.

Maak ondertussen de mayonaise: splits de eieren, doe de eigelen in een metalen mengkom met peper en zout. Gebruik een metalen garde, roer telkens met cirkelvormige bewegingen, terwijl je de olie erbij druppelt langs de rand van de kom. Beetje bij beetje wordt de mayonaise steviger. Gebruik eerst de zonnebloemolie, daarna de olijfolie.

Mix als de mayonaise klaar is 2 ansjovisfilets in de blender met 1 el kappertjes en tonijn in olie. Doe

de mayonaise bij het mengsel, mix nogmaals en breng eventueel op smaak met enkele druppels kappertjesazijn. Kruid met peper en zout indien nodig. De saus moet de consistentie van een crème hebben. Voeg wat bakjus van het vlees toe als hij te stevig is.

Snijd de citroengrasstengel in grove stukken. Was de spinazie grondig, laat drogen. Stoof de stukken citroengras in een pan met olijfolie en doe de spinazie erbij. Meng enkele seconden en haal van het vuur af. Kruid met peper en zout.

Serveer het vlees met de tonnatosaus, een quenelle van geplette aardappel en de spinazie. Werk af met wat platte peterselie.