Sauzen / Italië

Tonnato

Een zijdezachte, lichtgouden koude saus uit Piemonte – tonijn, ansjovis en kappertjes boordevol olie, geëmulgeerd met mayonaise tot iets diep oceanisch en hartigs, met een koelte die rijk vlees plotseling licht maakt. Het wordt beroemd geserveerd met dun gesneden kalfsvlees in vitello tonnato, maar past net zo goed bij geroosterde paprika of hardgekookte eieren.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen In olie verpakte tonijn, uitgelekt
- ☐ 1 deel Ansjovisfilets in olie
- ☐ 1 deel kappertjes, gespoeld (gepekeld of met zout verpakt)
- ☐ 4 delen Mayonaise (goede kwaliteit of zelfgemaakt)
- ☐ 1 el vers citroensap
- ☐ 2 eetlepels extra vergine olijfolie
- ☐ 2 eetlepels koud water of koude kalfsstroperijvloeistof
- ☐ 1 naar smaak Fijn zout en witte peper
- ☐ 1 naar smaak Kappertjes en citroenschil, voor erbij

Zo maak je het.

01 Combineer de uitgelekte tonijn, ansjovisfilets, gespoelde kappertjes en citroensap in een keukenmachine of blender. Verwerk totdat het mengsel een gladde, homogene pasta wordt en schraap indien nodig de zijkanten. Er mogen geen zichtbare stukjes tonijn zijn; het doel is een volledig gladde, dichte puree die gelijkmatig in de mayonaise past.

02 Terwijl de processor op lage stand draait, schep de mayonaise erdoor en besprenkel met de olijfolie. Kort verwerken – net genoeg om te integreren. Overmatig verwerken na het toevoegen van de mayonaise kan de saus plakkerig maken. Schraap het naar beneden en vouw het indien nodig één keer met de hand. De saus moet bleekgoud, dik en absoluut glad zijn.

03 Voeg eetlepel voor eetlepel koud water (of koude stroperijvloeistof voor kalfsvlees voor een complexere smaak) toe om de saus te verdunnen tot een gietbare maar nog steeds dikke consistentie; de saus moet de achterkant van een lepel bedekken en in een langzaam lint vallen, en niet als water lopen. Breng op smaak met witte peper en zout en proef voorzichtig, aangezien de ansjovis en kappertjes flink wat zout hebben toegevoegd. Zet het minstens 30 minuten in de koelkast voordat je het serveert, zodat de smaken zich kunnen vermengen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / tonnato