Sauzen / Italië

Tonnato-saus

Een blender-emulsie van met olie gevulde tonijn, ansjovis, kappertjes en mayonaise - koud, zijdezacht en onbeschaamd ziltig, de saus die vitello tonnato maakt tot wat het is en geroosterde groenten transformeert in iets heel bijzonders.

Tijd 10 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen In olie verpakte tonijn, goed gedraineerd (kwaliteit is belangrijk)
- ☐ 30 delen Ansjovisfilets in olie, uitgelekt
- ☐ 20 delen Kappertjes, gespoeld (bij voorkeur met zout verpakt)
- ☐ 80 delen Mayonaise (op basis van eigeel, volvet)
- ☐ 30 delen Vers citroensap
- ☐ 15 delen Witte wijnazijn
- ☐ 30 delen Extra vergine olijfolie
- ☐ 2 delen Fijn zeezout
- ☐ 1 deel Witte peper, vers gemalen

Zo maak je het.

01 Doe de uitgelekte tonijn, ansjovisfilets, gespoelde kappertjes, citroensap en witte wijnazijn in een blender. De kwaliteit van de tonijn is het plafond van deze saus – gebruik de beste tonijn met olie die je kunt vinden; tonijn vol water geeft een korrelig, dof resultaat. Meng 60-90 seconden op de hoogste stand tot het mengsel helemaal glad is. Er mogen geen zichtbare tonijnvlokken, stukken ansjovis of kappertjeshuiden aanwezig zijn. In dit stadium zal het mengsel dik, blond-beige en intens hartig zijn – bijna overweldigend zout en zuur voordat de mayonaise wordt toegevoegd.

02 Voeg de mayonaise samen met de tonijnbasis toe aan de blender. Meng op gemiddelde snelheid gedurende 20-30 seconden tot het volledig gemengd is. Meng in dit stadium niet te veel, omdat de mayonaise kan breken bij langdurig mengen op hoge snelheid. De saus zal veranderen van de grimmige, te zoute tonijnpasta in iets dat aanzienlijk ronder, romiger en bleeker is. De mayonaise zorgt voor de emulgerende structuur, het vet en de body die alles met elkaar verbindt. Schraap de zijkanten naar beneden en mix nog 5 seconden als er nog ongemengde mayonaise zichtbaar is.

03 Doe de saus in een kom. Voeg de olijfolie toe terwijl je met de hand klopt – dit voegt een laatste laagje rijkdom toe en past de consistentie aan. De olijfolie zal de saus iets losser maken; voeg slechts zoveel toe als nodig is om de gewenste consistentie te bereiken: dikker om uit te smeren op een schaal met gesneden kalfsvlees, dunner om over geroosterde bloemkool of gekookte eieren te sprenkelen. Breng op smaak met zout (proef eerst – de tonijn, ansjovis en kappertjes bevatten veel zout) en witte peper. Proef en pas indien nodig het zuur aan. Onmiddellijk in de koelkast bewaren; tonnatosaus is 3 dagen houdbaar en wordt altijd koud geserveerd.

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-sauce