**Vitello Tonato**

* 2 blikjes tonijn (olie)
* 6 el mayonnaise
* 3 el citroensap
* 8 ansjovisjes
* 50 g ruccola
* 400 g gebraden fricandeau
* 3 el kappertjes
* 2 el kappertjesazijn
1. Laat de tonijn en ansjovis uitlekken en pureer beide, met wat mayonaise, met de staafmixer.
2. Breng op smaak met het citroensap, kappertjesazijn, peper en eventueel zout.
3. Voeg eventueel 2-3 el water toe om een lobbige saus te krijgen (maak niet te dun).
4. Leg de plakjes fricandeau sierlijk op het bordje. Garneer met ruccola.
5. Drappeer de lobbige tonijnsaus over het vlees en bestrooi het gerecht met de rest van de kappertjes. Garneer met half plakje citroen.

Recept gemaakt door:

Klaas Dijkstra, klaascornelisdijkstra@gmail.com