

Vitello van kalfsvlees met makreel, soja, gember en olijfolie



Ingrediënten

1kg kalfslende
250gr makreelfilet
100gr zelfgemaakte mayonaise
2 ansjovisfilets
10 kappertjes, goed gewassen en ontzout
1 glas witte wijn
1 eetlepel tonijnazijn
1 eetlepel soja
2 wortelen
3 stengels selder
1 rode ui
1 teentje knoflook
1 lauriersblad en rozemarijn
Tomate datterino en gambo di capperi (kerstomaatjes en kleine kappertjes met een steeltje)
Extra vierge olijfolie
70 g geraspte gember

Bereiding

Bak de kalfslende aan in de olijfolie om een lichte korst te krijgen.

Voeg daarna de overige ingrediënten toe: wortelen, selder, ui, knoflook, gember, ansjovis, kappertjes, laurierblad, rozemarijn, geraspte gember en ten slotte de makreel en de eetlepel soja.

Blus het geheel met een glas witte wijn en twee glazen water.

Plaats de kalfslende samen met de andere ingrediënten in een vacuümzak. Kook alles sous-vide op een temperatuur van 54°C gedurende 3 uur om een roze cuisson te verkrijgen.

Koel de vacuümzak daarna af in ijs en laat het een halfuur rusten.

Verzamel het kookvocht, de gegaarde groenten en makreel en mix alles, Giet dit daarna door een zeef en laat het afkoelen.

Voeg nog een beetje tonijnazijn en de zelfgemaakte mayonaise toe, roer stevig door en bewaar in de koelkast.