



Asterix har fuldstændig ret. De er skøre de romere, men nogle gange er der altså mening med galskaben. Vitello tonnato er helt klart sådan et tilfælde. Koldt kalvekød med tunsovs lyder umiddelbart som en helt tosset blanding, men her har italienerne altså fat i den lange ende. Denne klassiske italienske ret er let at lave, smager fantastisk, og så er det perfekt restemad, som man kan lave af resterne af stegen fra i går. Nogle har meget skarpe meninger om hvilken udskæring, der skal bruges. Jeg er ikke så religiøs med det, så jeg bruger bare, hvad der nu tilfældigvis er i køleskabet. Server den som en forret, evt. sammen med andre småretter og en bid brød.

Ingredienser:

Resten af kalvestegen fra i går. Man kan selvfølgelig også stege et stykke kød til formålet, hvis man har lyst til det. Husk at gemme stegeskyen og reducer den til en god fond.

Tunsauce til ½-1 kg kød

2 dåser tun

2-3 citroner

Et lille glas kapers

5-6 ansjosfileter

0,5 dl olivenolie

Oliven, kapers, persille og citron til servering.

Tilberedning:

Dræn tunen og kør den i blender eller foodprocessor sammen med saft af en citron, skal af en halv citron, kapers og ansjoser til den er helt cremet. Derefter tilsættes olien lidt efter lidt, så den inkorporeres i saucen. Nu skulle saucen gerne være en temmelig tyk masse. Tilsæt fond/stegesky til saucen bliver lidt flydende i konsistensen. Smag evt. til med ekstra citron eller kapers.

Skær stegen i ganske tynde skiver og anret dem på et fad med saucen over. Server med lidt oliven, kapers, persille og et par skiver citron. Lad den stå på køkkenbordet i et stykke tid, så den ikke er helt køleskabskold ved servering.

Kombinationen af kalvesteg og tunsauce smager også fantastisk i en sandwich.

