

Vitello tonnato

Af Frank Hansen

Direkte oversat fra italiensk betyder det "tunet kalv" – ikke tunet knallert som er noget ganske andet. Hvem gider overhovedet æde en puck maxi??

Nej man tar en kalv og en tun. Laver en aftale med en slagter om at slå dyret ned og pille den ene lårtunge ud, afpudse den og snøre den. Samtidig laver du en aftale med en portugisisk fisker om at fange en tun og skære 200 gr. Ud af kammeraten og mase det i en lille dåse, fylde efter med solsikkeolie og sende den til Danmark.

Så gør så'en her.

Lav en kogelage af vand, et par stænkler blegselleri, et par gulerødder, et løg, et par hele peberkorn, et par laurblade, En spiseskefuld hvidvinseddike pr. Liter vand du bruger og lidt salt.

Kog det igennem og kyl kødet ned i kogelagen.

Kog ved svag varme i 30-40 min afhængig af størrelsen på dyret og lad kødet køle af i kogevandet. Det skal være helt koldt!

Så sender du en kærlig tanke til den portugisiske fisker og åbner denne lille fine dåse med 200 gr. Tun i olie. Jeg for mit vedkommende er nu tørstig og vil sende ham en skål i en iskold, grøn, lidt perlende portugisisk vino verde. Skål min ven!!.

Nå, men tunen skal dryppe af i en sigte.

smid 3 rigtige ansjoser oven i og lad dem dryppe af også. Den var ikke ringe den vino.

Nu tar du din blender.

Smid 2 æggeblommer ned i den – brug de pasteuriserede. Så får du ikke ukontrollabel "jahvadhederdetnu".

Smid en spiseskefuld kapers ned oven i. I mit køkken bruger jeg kun hjemmesyltede kapers, men hvor mange har egentlig det??krydder med salt og peber. Smid tun og ansjoser ned oven i. Tilsæt lidt vand fra kogelagen – kun et par skefulde, og saften af en halv citron. Blend mens du langsomt tilsætter 1 til 1½ dl. God olivenolie. Sovsen skal være tyk og jævn. Var der mere vino verde?? Så skål!!.

Læg en lille bunke skyllet tørret sennepskål eller rucola som det hedder nu for bedre at få danskerne til at æde det. Skær kødet i tynde skiver og anret med såsen henover – gerne et tykt lag. Pynt med citronbåd, kapers og lidt tomat.

Vino verdesåuåuåu

Bon appetite