



## Voorgerecht

# Vitello tonato met kapper-appeltjes, burrata en rucola

### Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
174768	Gegaarde kalfs vitello tonato, Kaldenberg	60 gr
278815	Tonijn in water, Grand Gérard	30 gr
56530	Culinaise limoen-koriander, O'life	10 gr
184698	Burrata, Deliziosa	50 gr
23168	Babyleaf rucola	5 gr
517269	Basilicum	5 gr
983478	Kapperappels, Grand Gérard	12 ml
221347	Regendruppels rood, Costa del Tapas	8 gr
45253	Focaccia maisbloem, Drago	8 gr

### Bereidingswijze

- Snijd met een scherp mes dunne plakjes van de kalfsmuis.
- Leg het vlees op een bord, bedruppel met olie en bestrooi met zout en versgemalen peper.
- Meng met een vork de tonijn in water en de limoen-korianderculinaire.
- Spuit een aantal dopjes tonijnmayonaise op het bord.
- Snijd de burrata doormidden en leg een helft op het kalfsvlees. De andere helft gebruik je voor een andere portie.
- Garneer met rucola, blaadjes basilicum, kapperappeltjes, regendruppels en focaccia.

**Adviesprijs:** € 14,50

**Brutomarge\*:** 68 %

**Mise-en-place:** geen

**Bereidingstijd:** 3 minuten

**Wijnsuggestie:**

Castellani Duca Sargento  
Trebiano d'Abruzzo

Art.nr. 144328

\*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.