

## **Amuse**

Vitello tonato als hapje

## **Foto**



## **Wie - Wanneer**

Peter en Thierry – 14 mei 2018

## **Nodig**

NVT

## **Bereiding**

Zorg voor vanbinnen rosé gebakken kalfsvlees met kruidig korstje, perfect egaal gesneden en dun (anders kan je er geen buitje van maken).

Dit is de kern van de real thing.

Tonijn (buijjes in olie uit de Delhaize, doorschijnende bokaal) met verse mayo, ansjovisfilet 3 en kappertjes.

Alles fijn mixen en vervolgens een beetje pijpajuin onder mengen.

Bouillon van kip, met groentjes en laurier en tijm niet te zout.

Bouillon koelen, yuzu of citroen toevoegen (beetje per beetje om de goede balans te houden).  
GEEN limoen.

Wat peper toevoegen.

Builtjes maken (à la wonton) met tonijn in soepje van bouillon.

Afwerken met takje kervel + kappertjes.

Als hapje kunnen we 1 builtje per persoon geven.

In bijlage paar fotootjes, presentatie kan nog beter uiteraard.

## **Presentatie**

NVT