Oppskrift

Vitello tonnato



Vitello tonnato er en av de eldste og mest tradisjonsrike rettene i Piemonte i Italia. Serveres med tunfisksaus og posjerte egg.

1

Slik gjør du

Kok opp en kjele med vann og ha i eddik. Sett ned varmen når vannet koker. Knekk eggene oppi. Eggene skal trekke, ikke koke! Posjer eggene til de fortsatt er bløte i midten.

2

Surr spinat i smør til den faller sammen. Krydre med salt og pepper.

3

Legg tunfisk, kapers, majones og ansjos i en blender og kjør sammen til en jevn saus. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

4

Fordel spinat, kjøtt, tunfisksaus og posjerte egg på en av brødskivene. Pynt med sitronskive og kapers.

TIPS! Kalvestek kan til fordel byttes ut med ditt favoritt-pålegg. Denne retten smaker også godt med et røkt kalkunpålegg eller kyllingfilet.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	4 stk
Kalvestek	12 tynne skiver
Eddik	0,5 dl
Spinat	500 g
Smør	
Salt & Pepper	1 ss
Tunfisk	1 boks (i olje)
Kapers	4 ss
Majones	1 dla
Ansjosfilet	6 stk
Sitron	0,5 stk
Brød	

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Fisk
- Gluten