



VITELLO TONNATO



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g Veal, cooked with white wine, in dünne Scheiben geschnitten

FÜR DIE SAUCE TONNATO

250 g QimiQ Base crème

200 g Thunfisch Konserve in Öl

15 g Anchois à l'huile, en conserve et égouttés

20 g Câpres

25 ml Jus d'un citron

25 ml Vinaigre balsamique

25 ml Olivenöl Extra Vergine_Huile d'olive extra vergine

Sel et poivre

ZUM GARNIEREN

Câpres

Cresson

PRÉPARATION

1. Für die Sauce tonnato ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschnittenen Kalbfleischscheiben dekorativ auf einen Teller legen und mit der Sauce überziehen.
3. Mit Kapern und Kresse garnieren.