



VITELLO TONNATO



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

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

FÜR DIE SAUCE TONNATO

250 g QimiQ Classic

200 g Thunfisch Konserve in Öl

15 g Sardellen in Öl, abgetropft

20 g Kapern

25 ml Zitronensaft

25 ml Balsamico-Essig

25 ml Olivenöl Extra Vergine

Salz und Pfeffer

ZUM GARNIEREN

Kapern

Kresse

ZUBEREITUNG

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.