



VITELLO TONNATO



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g Carne di vitello, cotto in vino bianco, in dünne Scheiben geschnitten

FÜR DIE SAUCE TONNATO

250 g QimiQ Classic

200 g Tonno all'olio, in conserva

15 g Acciuga all'olio, in conserva e sgogiolata

20 g Capperi

25 Succo di limone

25 Aceto Balsamico

25 Olio d'oliva extra vergine

Sale i pepe

ZUM GARNIEREN

Capperi

Crescione

PREPARAZIONE

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.