

## Vitello tonnato di luxe



### Ingredienser:

- 500 g kogt/stegt kalvemørbrad
- 100 g grøn salat
- 12 kapersbær
- 1 dåse tun i vand
- 2 rensede ansjoser
- 2 spsk kapers
- Saft fra en lille citron
- 2 æg
- 1½ dl olie
- Salt og peber

### How to:

1. Pres lidt vandet fra tunen
2. Blend tunen med ansjoser, kapers og citronsaft
3. Blend det hele og tilsæt æggende
4. Tilsæt olien i en tynd stråle, så det samler sig som en dressing
5. Smag til med salt og peber
6. Skær kalvekødet i tynde skiver og server det med tunsaucen, salat og store halvere kapers