



POLLO TONNATO, KLEINE CARPACCIO

Klein voor- of tussengerechtje. Voor 4 personen.

Ingrediënten:

- ongeveer 300 gram maïskipfilet
- 4 a 6 blaadjes salie
- witte peper
- zeezout
- 1 blikje tonijn op water 125 gram uitgelekt
- 2 ansjovis filets
- sap van een limoen
- 6 a 8 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 teentje knoflook geperst
- 1 zakje gemengde sla

Bereiden:

1.
Smeer de kipfilets in met olie en bestrooi met peper en zout.
2.
Plak de salieblaadjes op de kipfilets en pak ze in plastic folie.
3.
Leg ze in een stoomovenpan met gaatjes kookstand 95 graden 15 minuten. Laat ze afkoelen in de koelkast.
4.
Doe de tonijn in de keukenmachine samen met de ansjovisfilets en doe er lepel voor lepel de mayonaise bij. Proef af en toe, de saus mag niet te mayonaiserig worden. Voeg de knoflook en het limoensap toe, pureer goed.
5.
Schep de kappertjes door de saus. Niet mee pureren.
6.
Snijd de filets in zo dun mogelijke plakjes.
7.
Schik in het midden van het bord een beetje sla en leg hierop de plakjes filet. Druppel er wat van de saus over.
8.
Garneer met wat kruiden.