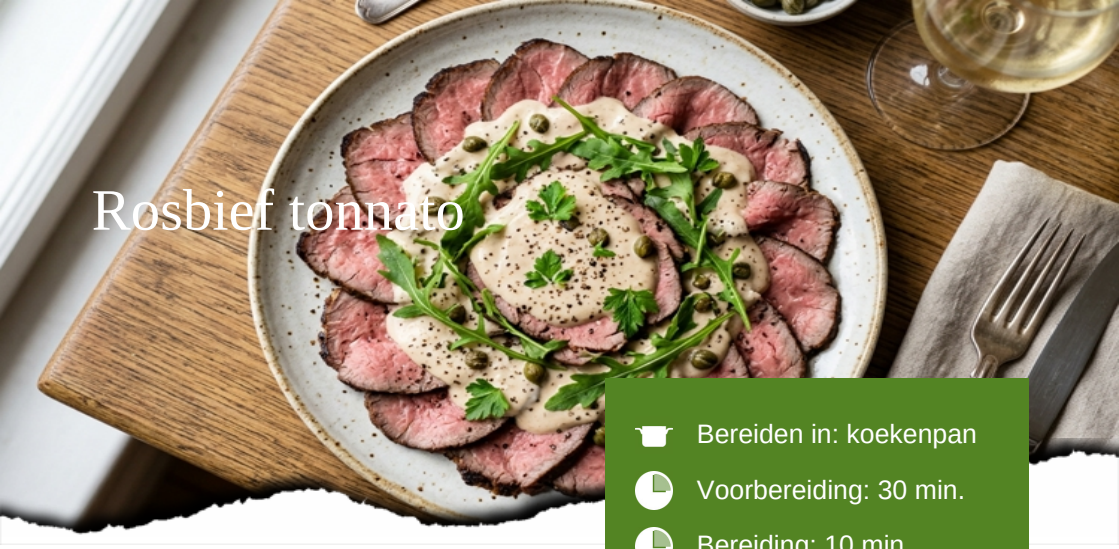
Rosbief tonnato



Bereiden in: koekenpan

Voorbereiding: 30 min.

Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 gram rosbief
- 1 blikje tonijn, uitgelekt
- 3 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels yoghurt
- 1 eetlepel kappertjes
- Sap van een halve citroen
- Peper en zout
- Rucola en extra kappertjes

Voedingswaarde

- Energie: circa 300 kcal
- Eiwitten: circa 44 gram
- Vetten: circa 14 gram
- Waarvan verzadigd: circa 2,7 gram
- Koolhydraten: circa 1,5 gram
- Waarvan suikers: circa 1 gram
- Zout: circa 0,9 gram

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Rosbief tonnato

Bereiding

1. Braad de rosbief rondom mooi bruin en laat hem rustig garen tot een kerntemperatuur van ongeveer 52 tot 55 °C. Laat volledig afkoelen in de koelkast
2. Pureer de tonijn met de mayonaise, yoghurt, kappertjes en het citroensap tot een gladde saus. Voeg eventueel een klein scheutje water toe.
3. Serveer de rosbief volledig afgekoeld en in flinterdunne plakjes. Haal het vlees ongeveer 10 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat de smaak beter tot zijn recht komt.
4. Leg de plakjes dakpansgewijs op een mooie schaal en verdeel de tonijnsaus er luchtig overheen. Garneer met kappertjes, rucola, partjes citroen en eventueel wat fijngesneden rode ui. Lekker met knapperig brood, een frisse salade of geroosterde krieltjes.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten