

VITELLO TONNATO

3 maart 2008 | Reacties (0)



Sommige gerechten moet je minstens één keer in de oorspronkelijke versie gemaakt hebben. Om te proeven hoe ze ooit bedoeld zijn. En er vervolgens met eerbied, je eigen draai aan te geven. Deze keer: Vitello tonnato.

Het perfecte gerecht voor een zonovergoten lunch is vitello tonnato. Het komt oorspronkelijk uit de Noord-Italiaanse regio Piemonte, en daar eten vrijwel alle families het op *ferragosto* (Maria-Hemelvaart) op 15 augustus. De combinatie van zachtzoet kalfsvlees en lichtzoute tonijnsaus vraagt om sprankelende

witte wijn en knapperig Italiaans boerenbrood met straffe olijfolie. Zoals bij alle klassiekers circuleren er honderden verschillende recepten. In Milaan maken ze de saus met room, in Piemonte met mayonaise, er zijn chefs die zweren bij tonijn uit blik en koks die dat als een doodzonde beschouwen. Dit is ons favoriete recept:

Vlees/vis * voor vier personen * ± 30 min bereidingstijd (plus 40 min koken)

TIPS & TRUCS:

- > **Natuurslager Rob Rijks:** 'Biologisch kalfsvlees is moeilijk verkrijgbaar. Ik verkoop het wel: onze kalveren groeien op in de wei en worden na acht maanden geslacht. Overigens vinden sommige biologische boeren en slagers dat een kalf pas na twee jaar geslacht mag worden.'
- > **Bart van Olphen van viswinkel Fishes:** 'Vraag altijd om *yellowfin* tonijn; de *bluefin* is ernstig bedreigd.'
- > **Dé van de Riet van het Informatiecentrum Vlees:** 'Ik heb goed nieuws: alle kalveren in Nederland groeien op in groepshuisvesting. Ze krijgen melk én vast voedsel. Biologisch kalfsvlees is mooi, maar het hoeft dus niet.'
- > **Chef Paul Bertoli:** 'Ik heb fantastische variaties op de tonnato gemaakt met zwaardvis, en met makreel. Maar de meest voluptueuze saus krijg je met tonijn.'
- > **Bij Meeuwig & Zn, groothandel in olijfolie,** weten ze meteen welke olie je voor de tonijnsaus moet gebruiken: 'Neem die uit Ligurië. Een heel zachte, dikkige olie van de taggiasca-olijf. Net zoals de vitello afkomstig uit Noord-Italië - geen toeval.'
- > **Chef Giorgio Locatelli:** 'Ik marineer het vlees altijd een nacht in witte wijn, daar wordt het mooi mals van.'

DE DESKUNDIGEN:

> **Paul Bertoli** was chef van Oliveto in Oakland, een van Amerika's beste Italiaanse restaurants, waarvan hij nu nog mede-eigenaar is. Dit jaar opende hij een fabriek voor handgemaakte *salumi*: hammen, saucijzen en salami's. *Oliveto, 5655 College Avenue, +1-1-510-5475356*. Zie ook www.framani.com.

> **Giorgio Locatelli** is een van Londons *hottest* chefs. Madonna en Tony Blair eten regelmatig in zijn restaurant *Locanda Locatelli*, wij zullen moeten reserveren. Voor over drie maanden. *Locanda Locatelli, 8 Seymour Street, London, +44-20-79359088*.

> **Manfred Meeuwig** verkoopt met zijn groothandel en winkel ongeveer 30.000 liter kleinschalig geproduceerde olijfolie per jaar. *Meeuwig & Zn, Haarlemmerstraat 70, Amsterdam, 0206265286, www.meeuwig.nl*.

> **Bart van Olphen** is eigenaar van Fishes, een viswinkel nieuwe stijl. Voor biologische, lijngevangen en wilde vis ben je hier aan het goede adres. *Fishes zit in Utrecht, Amsterdam en Laren*. Zie www.fishes.nl.

> **Dé van de Riet** werkt voor het Informatiecentrum Vlees, dat informatie geeft over alles dat met vlees te maken heeft, tot aan recepten toe. Zie ook www.vlees.nl.

> **Rob Rijks** is natuurslager te Overijssel. Zijn vlees komt uit eigen wei, en van biologische en ecologische boerderijen uit de omgeving. Rijks verkoopt aan huis, en op markten in het land. *Natuurslagerij Rob Rijks, Assinksteeg 2, Lettele, 0570-540540, www.natuurslagerijrobrijks.nl*.