

Maiale Tonnato met hartjespasta

Benodigheden:

1 kg varkensfiletgebraad – boter – peper en zout

Voor de tonijnsaus: 100 gr mayonaise – 45 gr kappertjes – 6 ansjovisfilets – 50 ml koppenbouillon – 160 gr tonijn in eigen nat – peper van de molen – 1 eetl citroensap

250 gr pasta in hartjesvorm

Bereiding:

Bak het gebraad langs alle zijden goed aan in de hete boter. Kruid met peper en zout. Bak verder af in een voorverwarmde oven van 175°C tot een kerntemperatuur van 68°. Laat het vlees afkoelen en snij het in dunne plakjes.

Tonijnsaus: Doe alle ingrediënten in een blender en maal fijn. Zet in de koelkast.

Kook de pasta beetgaar zoals aangegeven op de verpakking. Spoel even af onder koud stromend water en laat verder afkoelen. Het spoelen van pasta doen we enkel als je pasta wil gebruiken in een koude salade.

Afwerking: Schik het vlees op een bord met wat pasta in het midden er bovenop. Lepel de tonijnsaus rond de pasta over het vlees. Serveer eventueel met wat stokbrood