



Vitello Tonnato

Zutaten: 1 großes Glas Mayonnaise
1 Dose Thunfisch(weißen Thunfisch)
1/2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen - alles in der Moulinette ganz fein hacken

Unter die Mayonnaise rühren und etwas Zitronensaft dazumischen. Etwa 3 Tage vorher zubereiten, denn die Sauce muss gut durchziehen.

1 Kg Kalbsbraten etwa 40 Minuten im Backofen braten (darf nicht durch sein)

Dann kalt in ganz dünne Scheiben schneiden und mit der Mayonnaise bestreichen.