



Italiaans, maar geen pasta!

Rosbief met tonijnsaus, venkel en erwtjes

Manzo tonnato con finocchio e piselli

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 1 venkelknol
- ✓ ½ biocitroen, rasp en sap
- ✓ 1½ el olijfolie extra vierge
- ✓ 75 g doperwten vers, gedopt
- ✓ 80 g tonijn in olijfolie, uit blikje, uitgelekt
- ✓ 1 ansjovisfilet in olijfolie blikje
- ✓ 1½ el citroenmayonaise
- ✓ 1½ el witte wijn droog
- ✓ ½ zakje slamelange à ±150 g
- ✓ 100 g rosbeef als vleeswaren
- ✓ 1 klein sjalotje fijngesneden
- ✓ 1 tl kappertjes
- ✓ 2 ciabattabroodjes

MATERIAAL: mandoline

ZO MAAK JE HET

1. Maak de venkel schoon en snijd of schaaf in ragfijne plakjes met een mandoline.
2. Leg de venkel in een lage schaal en besprenkel met het citroensap en de olijfolie.
3. Zet even weg om te marineren.
4. Kook de doperwten in water met zout in 6-8 minuten knapperig gaar.
5. Giet ze af en spoel onder stromend water kort koud.
6. Pureer de tonijn met de ansjovisfilet en de mayonaise.
7. Verdun de tonijndressing met de wijn en breng op smaak met zout en peper.
8. Verdeel de slamelange over de borden.
9. Schep er ¾ van de tonijndressing op.
10. Verdeel de rosbeef, gemarineerde venkel, erwtjes, sjalot, kappertjes en citroenrasp over.
11. Schep de rest van de tonijndressing erop.
12. Bestrooi met peper naar smaak.
13. Maak de salades af met een extra straaltje olijfolie en serveer met de ciabattabroodjes.

BRON: deliciousmagazine.nl

