



Pasta vitello tonnato

NODIG

- 4 pers
- 20 minuten

- 500 gram penne of rigatoni
- fricandeau lapjes (ongeveer 450 gram)
- 2 blikjes tonijn op olie
- 4 el kappertjes
- 1 blikje ansjovis
- sap van 1 citroen
- 2 eidooiers
- 8 zongedroogde tomaatjes gehakt
- 200 ml kookroom
- vers gemalen peper
- Parmezaanse kaas
- handje vol rucola

DOEN:

1. Mix de uitgelekte tonijn, ansjovis, 2 el kappertjes, eidooiers, citroensap en room tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.
2. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing. Kruid de fricandeau met peper en zout en bak in een grillpan tot er bruine streepjes ontstaan en het gaar is.
3. Snijd het vlees in reepjes. Meng het vlees met de pasta, saus, 2 el kappertjes en garneer met de rucola.



zó
lekker!

WWW.BONAPETIT.NU

©2024 BONAPETIT: Niets van dit recept/foto's mag worden vervaelvoudigd of openbaar gemaakt worden op welke wijze dan ook zonder schriftelijke toestemming van BONAPETIT. Ondanks dat dit recept met grote zorg is gemaakt, is BONAPETIT niet aansprakelijk voor schade als gevolg van typefouten.