

FOOD ♥ DECO

Pollo Tonato

2 kipfilet (ca. 300 g)
2 eetlepels olijfolie
100 ml witte wijn
6 ansjovisfilets (blikje, 46 g)
1 blikje tonijn (160 g), uitgelekt
5 eetlepels mayonaise
2 eetlepels kappertjes

Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit de olie en bak het vlees op niet te hoog vuur 5 minuten. Schenk de wijn erover en laat de kipfilet op laag vuur gaar stoven. Neem het vlees uit de pan en laat afkoelen. Snijd de ansjovisfilets en de tonijn met de hand of in de keukenmachine fijn. Meng de mayonaise erdoor en roer tot een gladde saus; verdun de tonijnmayonaise met een scheutje water. Roer 1 el kappertjes erdoor en breng op smaak met zout en peper. Snijd het vlees in dunne plakken. Leg het vlees op een schaal en verdeel de tonijnmayonaise en de rest van de kappertjes erover. Dek de schaal af met vershoudfolie en zet de pollo tonato minstens 1 uur in de koelkast om te marinieren.

Pollo Tonato

2 chicken breasts (about 300 g)
2 tablespoons olive oil
100ml white wine
6 anchovy fillets (tin, 46 g)
1 can of tuna (160 g), drained
5 tablespoons mayonnaise
2 tablespoons capers

Sprinkle the meat with salt and pepper. Heat the oil and fry the meat on medium heat for 5 minutes. Pour in the wine and cook the chicken on low heat to simmer. Remove the meat from the pan and let cool. Cut the anchovies and tuna by hand or in a food processor. Mix in the mayonnaise and stir until smooth; add some water to the tuna mayonnaise to keep the mixture smooth. Stir in 1 tablespoon capers and season to taste with salt and pepper. Cut the meat into thin slices. Put the meat on a plate and divide the tuna mayonnaise and the rest of the capers on top. Cover the dish with cling film and put the pollo tonato in the refrigerator to marinate, for at least one hour.