



Wino Toskanii

Salsa tonnata - sos z tuńczyka

Składniki:

- 300 g majonezu
- 160 g tuńczyka w oleju (z puszki)
- 10 kaparów
- 5 filetów z anchois w oleju
- 1/2 szklanki bulionu mięsnego (możesz użyć warzywnej)
- 1/2 szklanki wytrawnego wina musującego

Przygotowanie:

Wypłucz kapary pod bieżącą wodą i dobrze je wyciśnij, a tuńczyka odcedź z oleju. Do pojemnika, w którym będziesz przygotowywał sos dodaj tuńczyka, filety z anchois, kapary i trochę bulionu (około ćwierć szklanki), a następnie całość zmiksuj blenderem, aż uzyskasz kremową mieszankę. Dodaj musującego wina i ponownie miksuj powstający sos, aż kapary i anchois całkowicie się roztopią i utworzy się gładki krem. Na koniec dodaj majonez i ponownie miksuj przez pół minuty lub przynajmniej do uzyskania jednolitej masy (jeśli sos będzie zbyt gęsty, dodaj trochę bulionu, jeśli zbyt rzadki dodaj więcej majonezu). I to wszystko - Twój sos z tuńczyka jest gotowy!