**Vitello tonnato**

**Για το κρέας:**  
1 Σπαλομύτα από Μοσχάρι (περίπου 1.4 κ)  
½ κλωνάρι σέλερι σε φέτες  
1 μικρό καρότο σε φέτες  
70 ml ελαιόλαδο

**Για τη Μαγιονέζα:**2 κρόκους αυγών  
½ κ.γ. μουστάρδα Dijon  
½ κ.γ. ξύδι  
400 μλ. ηλιέλαιο  
1 μεσαίο λεμόνι στυμμένο  
αλάτι, πιπέρι

**Γα την ολοκλήρωση της σάλτσας:**320 γρ. φιλέτο τόνου (2 κανονικές κονσέρβες σε άλμη – όχι σε λάδι)  
65 γρ. κάπαρη Τήνου ξεπλυμένη  
4 φιλέτα αντζούγιας  
2 κ.σ. ζωμό από το βράσιμο του κρέατος  
5 μλ. Worcestershire sauce  
½ λεμόνι χυμό (προαιρετικά)

