**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)

