



Kalfsfricassee met groentjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

boter
300 gram gerookt spek
400 ml groentebouillon
300 gram gemengd gehakt
2 eetlepels bloem
600 gram kalfsfricassee
tijm (Ducros)
laurier (Ducros)
rozemarijn (Ducros)
3 wortels
3 stengels selders (wit)
3 stengels preien
1 eierdooier
1 deciliter room
100 gram veldsla
peper en zout
nootmuskaat
1 citroen (sap)
kroketten (airfryer, McCain)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt een klont boter in een pot. Snij het spek in reepjes en bak in de boter.
- 2.** Verwarm de groentebouillon.
- 3.** Rol balletjes van het gehakt en pocheer ze in de bouillon. Haal ze uit de kookpot als ze bovendrijven.



- 4.** Strooi de bloem over de kalbsfricassee en laat mee stoven met het spek.
- 5.** Voeg de groentebouillon toe.
- 6.** Kruid met tijm, laurier en rozemarijn.
- 7.** Laat 1,5 uur sudderen op een laag vuur.
- 8.** Schil de wortelen en snij in kleine blokjes.
- 9.** Maak de selder en de prei schoon en snij in kleine stukjes.
- 10.** Smelt boter in een pan en stoof de groenten. Voeg – indien nodig – een beetje water toe. Laat garen op een laag vuur.
- 11.** Meng de eierdooier met de room.
- 12.** Maak de veldsla schoon.
- 13.** Zet de Airfryer aan. Doe de groentjes met hun vocht bij het vlees, samen met het mengsel van ei en room. Laat niet meer koken!
- 14.** Breng op smaak met nootmuskaat, peper, zout en citroensap. Bak de kroketjes in de Airfryer. Serveer de kalbsfricassee met de veldsla en de kroketten.