



Kalfsblanquette met champignons



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram kalfsstoofvlees
500 gram kalfsgehakt
1 sjalot (fijngesneden)
500 gram champignons (klein, wit)
500 ml kalfsbouillon
200 ml melk
200 ml lichte room
1 kruidentuiltje
3 kruidnagels
3 eieren
2 eetlepels paneermeel
3 eetlepels bloem
4 eetlepels boter
1/2 citroen (sap)
bladpeterselie (fijngehakt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng het kalfsgehakt met 1 losgeklopt ei, het paneermeel en de fijngehakte peterselie. Rol er gehaktballetjes van.
- 2.** Smelt 1 el boter in een hoge pan. Bak het stoofvlees en de gehaktballetjes rondom bruin in de hete boter. Voeg het fijngesneden sjalotje, het bouquet garni en de kruidnagels toe. Laat ongeveer 5 minuten stoven. Roer af en toe om.
- 3.** Voeg de kalfsbouillon toe en giet er vervolgens zoveel water bij tot het geheel onder staat. Breng langzaam aan de kook en laat minstens 1 uur zachtjes sudderen.
- 4.** Haal het vlees uit de pan. Houd warm. Zeef de bouillon.



- 5.** Smelt 2 eetlepels boter, voeg de bloem toe en laat kort bakken. Giet de bouillon en de melk beetje bij beetje toe. Breng aan de kook en blijf roeren. Haal van het vuur.
- 6.** Roer de room en de 2 eierdooiers door elkaar en roer dit door de saus. De saus mag niet meer koken!
- 7.** Verhit 1 el boter. Bak hierin de champignons kort en hevig op hoog vuur.
- 8.** Voeg het vlees en de champignons toe aan de saus. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.
- 9.** Serveer met aardappelpuree