

Kalfsblanquette met champignons en zilveruitjes

Benodigdheden (4 pers)

*1,2 kg kalfsstoofvlees
300 gram kalfsgehakt
400 gram verse zilveruitjes
500 gram Parijse champignons
1,5 liter kalfsfond
700 gram vastkokende aardappelen (Charlotte, Nicola,...)
1 wortel (in grove stukken)
1 ui (in grove stukken)
1 selder
1 citroen
2 eieren
40 gram room
1/2 kopje broodkruim
bloem
tijm, laurier, look*

Bereiding

1. Kalfsvlees

- Snijd het kalfsstoofvlees in blokjes van ca. 5 cm.
- Breng de kalfsfond aan de kook samen met wat tijm, laurier, ui, wortel, grof gesneden selderijstengel, geplette look.
- Breng het kalfsvlees erbij en laat anderhalf uur zeer zacht sudderen.

2. Gehaktballetjes

- Kruid het gehakt met p&z en meng er een eierdooier onder, alsook wat broodkruim.
- Rol er balletjes van en wentel ze door de bloem.
- Kook de balletjes in kalfsfond en haal ze dan uit de bouillon en zet ze apart.

3. Zilveruitjes

- Teneinde ze gemakkelijker te pellen kun je de uitjes eerst een vijftal minuten laten weken in lauwwarm water.
- Smelt een klontje boter en laat de uitjes zeer licht aanbraden.
- Voeg dan een beetje kalfsfond toe en laat 15 minuten zacht stoven.
- Giet af en houd de jus bij voor de saus.

4. Champignons

- Kuis de champignons.
- Stoof ze enkele minuten in wat boter, kruid met p&z en blus met citroensap.
- Haal de champignons uit de pan en hou het sap bij voor de saus.

5. Selderij

- Snijd een selderijstengel zeer fijn en kook enkele minuten in een beetje water.

6. Aardappelen

- Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
- Kook ze tot ze gaar zijn. De kooktijd is afhankelijk van de grootte van de stukken.

7. De saus

- Verwijder het vlees uit de stoofpot en zeef de kalfsfond.
- Giet er de jus van de zilveruitjes en van de champignons bij.
- Smelt een klont boter, voeg er evenveel bloem aan toe en laat de roux garen.
- Voeg de gezeefde fond erbij en kook een drietal minuten tot een gladde saus.
Roer constant zodat de saus niet aanbakt !
- Kruid af met p&z en citroensap.
- Juist voor het opdienen nog een liaison toevoegen (room + eierdooier).

8. De afwerking

- Schep het vlees door de saus.
- Voeg de gehaktballetjes, zilveruitjes, selderijstukjes en champignons erbij en laat warm worden.
- Voor de aardappelen heb je de keuze:
zet ze gekookt op tafel, opgewerkt met wat boter en peterselie
of bak ze nog even in de pan in wat boter en strooi er dan peterselie over.
- Serveer de blanquette en de aardappelen in aparte kommen.

Smakelijk!!