

Blanquette de veau (klassieke kalfsstoof)

Ingrediënten

75 g roomboter
1 kilo Gasconne kalfssucade, in stukken
1 winterpeen, in blokjes
1 prei, in halve ringen
2 teentjes knoflook, geperst
1 witte ui, de helft gesnipperd
1 bouquet garni (tijm, rozemarijn, laurier)
150 g zilveruitjes, schil verwijderd
250 g champignons
1 citroen, geperst
200 ml crème fraîche
1 bosje verse peterselie, fijngehakt
750 ml basisbouillon
3 kruidnagels, in een halve ui geprikt
40 g bloem
Voor erbij: gekookte rijst of puree



Bereidingswijze

1. Verhit 30 g boter in een braadpan met dikke bodem. Bak het vlees gedurende 5 minuten rondom goudbruin. Voeg vervolgens de winterpeen, prei, knoflook en gesnipperde ui toe en bak 3 minuten mee. Schenk de bouillon erbij, prik de kruidnagels in de overgebleven halve ui en voeg deze samen met de bouquet garni toe. Doe de deksel op de pan en laat op laag vuur ongeveer een uur pruttelen. Roer af en toe door en voeg eventueel wat extra water toe. Schep vervolgens het vlees en de groenten uit de pan, maar laat de bouillon erin.
2. Maak een roux; verhit 40 g boter in een pan, voeg de bloem toe en blijf roeren tot een egaal mengsel. Schep de roux in de braadpan en roer door de bouillon totdat deze een romige en egale saus vormt. Voeg eventueel wat extra water toe om het geheel romiger te maken. Schep de groenten en het vlees terug in de pan en laat nog 15 minuten pruttelen.
3. Bak ondertussen in een aparte koekenpan de champignons en zilveruitjes in een klontje roomboter op hoog vuur. Voeg het sap van een halve citroen toe. Roer de crème fraîche en peterselie in de braadpan en voeg de champignons en zilveruitjes toe. Breng op smaak met zout en peper en serveer met rijst of puree.