



## Blanquette de veau

*Verfijnde witte kalfsstoofpot met een romige saus van bouillon, room en eierdooier. Een klassieker van de Franse huiskeuken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>90'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

800 g kalfsschouder in blokjes  
2 wortelen  
1 prei  
1 ui met 2 kruidnagels  
250 g champignons  
1 l kalfs- of kippenbouillon  
40 g boter  
40 g bloem  
1 dl room

1 eierdooier  
1 laurierblad  
1 takje tijm  
sap van halve citroen  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Doe de kalfsblokjes in een pot met koud water, breng aan de kook en giet meteen af. Spoel het vlees schoon.
2. Doe het vlees terug in de pot met de bouillon, de wortel in stukken, de prei, de gestoken ui, laurier en tijm.
3. Laat 75 minuten zachtjes sudderen tot het vlees mals is. Voeg de laatste 15 minuten de champignons toe.
4. Zeef de bouillon en houd het vlees en de groenten warm.
5. Smelt de boter, roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen. Giet er al roerend 6 dl bouillon bij tot een gladde saus.
6. Klop de room los met de eierdooier, roer dit van het vuur door de saus. Niet meer laten koken.
7. Kruid met zout, peper en citroensap. Schep de saus over het vlees en de groenten en serveer met rijst.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)