



## Blanquette de veau

*Verfijnde witte kalfsstoofpot met een romige saus van bouillon, room en eierdooier. Een klassieker van de Franse huiskeuken die zijn naam dankt aan de bleke kleur van het vlees, dat nooit wordt aangebraden.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE           |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| <b>25'</b>    | <b>90'</b> | <b>4</b> | <b>Hoofdgerecht</b> |

### Ingrediënten

800 g kalfsschouder, in blokjes van circa 4 cm  
2 wortelen, geschild en in stukken  
1 prei, in stukken  
1 ui, gepeld en ingespeld met 2 kruidnagels  
250 g champignons, gehalveerd of in kwarten  
1 l kalfs- of kippenbouillon  
40 g boter  
40 g bloem

100 ml room  
1 eierdooier  
1 laurierblad  
1 takje tijm  
sap van een halve citroen  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe de kalfsblokjes in een ruime kookpot en zet ze onder koud water. Breng aan de kook en giet meteen af. Spoel het vlees grondig af onder koud stromend water en dep droog.
- 2.** Doe het vlees terug in de pot en voeg de bouillon, de wortelstukken, de prei, de gekruidnagelste ui, het laurierblad en de tijm toe. Breng zachtjes aan de kook.
- 3.** Laat het geheel 60 minuten zachtjes sudderen op een laag vuur met het deksel schuin op de pot. Voeg dan de champignons toe en laat nog 15 minuten verder garen tot het vlees volledig mals is.
- 4.** Haal het vlees en de groenten met een schuimspaan uit de pot en houd ze warm onder aluminiumfolie. Zeef de bouillon en meet 600 ml af.
- 5.** Smelt de boter in een kookpot op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 2 minuten garen zonder te kleuren, al roerend met een houten lepel.
- 6.** Giet de 600 ml warme bouillon er geleidelijk bij terwijl je constant roert met een klopper tot een gladde, gebonden saus. Laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen.
- 7.** Klop in een kommetje de room los met de eierdooier. Haal de pot van het vuur en roer het roommengsel door de saus. Niet meer laten koken, anders schift de saus.
- 8.** Kruid met zout, peper en citroensap naar smaak. Schep het vlees en de groenten terug in de saus en verwarm alles samen kort op een heel laag vuur zonder te koken. Serveer onmiddellijk.

**Tip**

Zorg ervoor dat de saus na het toevoegen van de room en de eierdooier nooit meer kookt. Het ei zorgt voor binding en fluweligheid, maar stolt en schift zodra de temperatuur te hoog oploopt.

**Lekker met**

Gestoomde witte rijst of gekookte aardappelen.

**Dranktip**

Een droge witte Bourgogne zoals een Macon-Villages of een Chardonnay uit de Elzas past uitstekend bij de romige saus.

---

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**