

TENDENS



VIVA BOMMA 2019

BLANQUETTE DE VEAU



Benodigheden voor 4 personen:

- 1,5 kg kalfsnek, opgekuist en in stukken gesneden
- 150 g kalfsgehakt
- 8 wortelen
- 4 ajuinen
- 3 stengels groene selder
- 1 prei
- 2 kropjes sucrine
- 300 g boter
- 300 g bloem
- 500 g aardappelen
- 1 bol look
- Botje tijm
- 3 laurierblaadjes
- 500 g champignons
- 1 flesje bier
- 2 dl room
- 2 eieren
- Dragonazijn
- Water, melk, boter, olijfolie
- Nootmuskaat

Bereiding:

Blanquette de Veau - Kruid de kalfsnek die in stukken gesneden is met peper en zout. Bak ze mooi krokant aan in wat arachideolie. Stoof nadien een fijngesneden ajuin uit in dezelfde pan en plus met een biertje. Doe alles in een stoofpot samen met 4 wortelen, 3 ajuinen, de gewassen selder en prei. Kruid met de bol look, die je in twee snijdt. Voeg nog een beetje tijm en laurier toe aan het stoofpotje.

Om alles goed te laten stoven, zet het onder met water en voeg een snufje zout toe. Breng aan de kook. Laat het goedje zacht sudderen gedurende ongeveer **45 minuten**.

Ondertussen kan je al balletjes maken van het **kalfsgehakt**. Die mag je straks pocheren in de bouillon.

Snijd de rest van de wortelen in fijne schijfjes. Snijd ook de champignons in twee.

Purree - Schil de aardappelen en kook ze. Voeg melk, boter en olijfolie toe en stamp tot een glad geheel.

Als het vlees gaar is, haal je de stukjes uit de **bouillon**. Hou het even apart. De groenten mogen ook uit de bouillon, deze mogen meteen op de composthoop.

Maak een **blanke roux** met boter en bloem. Breng de bouillon aan de kook en voeg beetje bij beetje de roux eraan toe, tot de gewenste dikte.

Nu is het tijd om alle ingrediënten terug samen in één pot te stoppen.

Maak een **liaison** met de room, wat dragonazijn en eierdooiers. Klop op en voeg dit toe aan de blanquette.

Werk alles af met de kropjes sucrine, die je in vier stukken snijdt.

Zo, eet smakelijk!

TENDENS



VIVA BOMMA 2019