

Kalfsstoofpot (Blanquette de Veau)



Hoofdgerecht

vlees

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 150 minuten

Seizoen: Hele jaar door



Ingrediënten

- 600 gr kalfsstoofvlees van de nek of schouder of kalfssukade (slager)
- 1 grote ui grof gesneden
- 1 winterwortel in flinke stukken
- 1 stengel bleekselderij, in flinke stukken
- ½ prei, in grote stukken
- 200 ml volle melk
- ½ bosje peterselie (± 15 g)
- 3 takjes tijm
- 1 laurierblad
- 30 gr boter

- 250 g kleine champignons of grote in vieren gesneden
- 200 g kleine sjalotten of zilveruitjes
- 4 bospeentjes schoongemaakt met het groene uiteinde er nog aan
- 30 gr bloem
- 1-2 el citroensap
- mespunt nootmuskaat
- 3 eierdooiers
- 100 ml slagroom

Bereidingswijze

1. Snijd het kalfsvlees in blokken van 3-4 cm. Laat de blokken een paar uur tot een hele nacht in ijskoud water staan. Doe de blokken in een ruime pan, voeg de ui, 1 wortel in grove stukken, bleekselderij en prei toe. Schenk de melk en zo veel water erbij dat het vlees helemaal onderstaat. Breng het geheel aan de kook. Schep het schuim aan de oppervlakte af met een schuimspaan. Draai het vuur laag.
2. Houd wat peterselieblaadjes apart en bind met keukentouw de rest van de peterselie samen met de tijm en het laurierblad tot een bosje. Voeg het kruidenbosje toe aan het vlees en laat het $\pm 1\frac{1}{2}$ uur op heel laag vuur koken tot het vlees gaar is. Zorg dat er voldoende vocht in de pan blijft zodat het vlees kan garen in het vocht, vul evt. aan met water. Doe na 1 uur de champignons bospeentjes en sjalotten of zilveruitjes er bij.
3. Giet het kalfsvlees met vocht door een zeef, bewaar 300 ml van het kookvocht voor de saus (of vul het overgebleven vocht aan met melk tot 300 ml). Doe alleen het vlees, de champignons, bospeentjes en zilveruitjes weer terug in de pan. Gooi de rest weg.
4. Smelt in een pannetje met dikke bodem de boter en voeg de bloem toe als de boter nog bruist. Laat de bloem op heel laag vuur 1-2 min. doorgaren. Voeg in drie delen het apart gehouden kookvocht toe, roer goed zodat een gladde dikke saus ontstaat. Laat de saus ± 5 min. zachtjes doorkoken, roer af en toe.
5. Roer de dikke saus door het vlees, champignons, bospeentjes en uimengsel en breng het gerecht op smaak met zout, peper, citroensap en nootmuskaat. Warm het gerecht vlak voor het serveren nog even goed door.
6. Klop de eierdooiers los met de slagroom. Draai het vuur laag en roer het roommengsel door het hete gerecht. Niet meer koken. Strooi de peterselieblaadjes over het gerecht. Lekker met witte rijst en een salade. Franssen geven er nog croutons bij. Dat zijn schuine plakjes stokbrood 1 minuut per kant gebakken in boter.
7. Het vlees kan ook gegaard worden in de oven. Doe daarvoor de blokjes vlees, groenten en de kruiden in een braadslee, dek af met aluminiumfolie en zet het vlees 3-4 uur in een voorverwarmde oven van 120°C. Langzaam garen op een lage temperatuur in de oven houdt het vlees sappiger. Dit is een ideaal gerecht voor feestelijke gelegenheden en gemakkelijk van tevoren klaar te maken.