



## KALFSBLANQUETTE

### Ingrediënten (2 pers.) :

300 g kalfsvlees (stukken)	1 ui (middelmattig)	tijm, laurierblad
125 g kalfsgehakt	60 g zilveruitjes	kurkuma
200 g Parijse paddenstoelen	60 g witte roux	
125 ml light room (4-7 %)	1 blokje groentebouillon	
2 stengels witte selder	2 eetlepels olijfolie	
1 wortel (dik)	peper & zout	

### Mise en place:

Schil de wortel en de witte selder met een dunschiller, verwijder de uiteinden en snijd in lange stukken.

Schil de ui en snijd in twee.

Borstel de champignons en snijd in 4 of 6 stukken (afhankelijk van de grootte).

Neem het kalfsgehakt, kruid naar smaak met peper & zout en rol kleine balletjes.

### Bereiding:

Neem een kom met een eetlepel olijfolie en plaats achtereenvolgens het kalfsvlees, de wortel, de witte selder en de twee helften ui er in. Kruid met peper en zout en voeg de tijm en het laurierblad toe.

Vul de kom met water zodat het vlees en de groenten onder water komen te staan.

Voeg een blokje bouillon toe en breng aan de kook. Laat 20 min. zachtjes koken.

Verwijder nu de wortel en de selder, snijd in stukken en houd deze apart.

Neem een pan met een eetlepel olijfolie en stoof de stukken champignons, wortel en selder tot ze gaar zijn.

Breng een kom met water aan de kook, voeg een snuifje zout toe en voeg de gehaktballetjes toe. Kook 5 min. en giet het water af.

Laat de blanquette samen met de ui nog een uurtje koken. Haal het vlees en de ui uit de bouillon met behulp van een vergiet. Dek af met een folie en laat uitlekken.

Breng het vocht van de kalfsblanquette opnieuw aan de kook en voeg 125 ml light room toe. Voeg eventueel een beetje kurkuma toe en bind met 60 g witte roux tot de gewenste dikte.

Voeg nu opnieuw het vlees en de ui (gesneden) toe, alsook de andere groenten.

