

Tijdloos

Kalfsblanquette met champignons en balletjes

Ingrediënten

750g mager kalfsvlees van de borst of endvogel "K" * 250g gemengd of kalfsgehakt voor de balletjes "K" * 350g champignons in 4 gesneden * 2 ajuinen * tijm * laurier "K" * 1,5 dl room "K" * 2 eidooiers * 1,5 dl witte wijn "K" * gevogelte bouillon "K" * roux "K" * peper en zout "K"

Bereiding

Fruit de ui zachtjes aan. Blus met de witte wijn en voeg de tijm, laurier en 650 ml bouillon toe, breng aan de kook. Je kan ook 650 ml water nemen en 1/3de bouillonblokje aan toevoegen. Wanneer de bouillon kookt voeg het vlees toe en laat even opkoken. Zet op een laag vuur en schep het witte schuim regelmatig bovenaan af. Laat op een zacht vuur gedurende ca 40 minuten koken. Bak de champignons in de pan, giet in een zeef en voeg het bakvocht aan de stoverij toe. Wanneer het vlees gaar is, schep het uit de saus en leg het bij de champignons. Bind het vocht af met blanke roux of zelfgemaakte roux. Kruid de saus af met peper en zout. Klop de room met de eidooier glad en roer onder de saus. Giet de saus over het vlees. Draai kleine balletjes van het gehakt en kook ze in licht gezouten water. Als ze gaar zijn, meng ze onder de blanquette.

Tip: champignons kunnen vervangen worden door diverse seizoengroenten zoals prei, asperges, broccoli, worteltjes, bloemkool, enz ...

"K" = verkrijgbaar bij Keurslager Michiels

Roux

Jouw eigen roux maken, eenvoudiger dan je denkt

Om je eigen roux te maken heb je boter en bloem nodig. De juiste verhouding voor de meeste gerechten in ons kokkerellen-boekjes is 40g boter en 60g bloem. Verwarm de boter in een pan met dikke bodem tot de boter stopt met "bruisen", zorg ervoor dat de boter niet verkleurt. Zet het vuur lager en voeg de bloem toe. Roer het mengsel goed om met een spatel. Blijf roeren tot het mengsel terug goed warm is. Nu is de roux klaar om toe te voegen aan uw soep of saus.

