**Blanquette de veau**

Nodig:

600 g kalfsstoofvlees, bijvoorbeeld van de nek of schouder (slager)

1 grote ui, grof gesneden

1 bospeen, in plakjes

1 stengel bleekselderij, in plakjes

½ prei, in ringen

200 ml volle melk

½ bosje peterselie (± 15 g)

3 takjes tijm

1 laurierblad

50 g boter of margarine

250 g kleine champignons

200 g kleine sjalotten

30 g bloem

1-2 el citroensap

mespunt nootmuskaat

3 eierdooiers

100 ml slagroom

Keukentouw

Bereiding:

Snijd het kalfsvlees in blokjes van 3-4 cm. Doe de blokjes in een ruime pan, voeg de ui, bospeen, bleekselderij en prei toe. Schenk de melk en zo veel water erbij dat het vlees helemaal onderstaat. Breng het geheel aan de kook. Schep zo nodig het schuim aan de oppervlakte af met een schuimspaan. Draai het vuur laag. 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 ± 1½ 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. Verhit 20 g boter in een grote koekenpan en bak de hele champignons en sjalotten met een snufje zout 15-20 min. op middelhoog vuur tot ze rondom bruin zijn en het vocht is verdampt. Schep het kalfsvlees met vocht in een zeef, bewaar 300 ml van het kookvocht voor de saus (of vul het overgebleven vocht aan met melk tot 300 ml). Doe het vlees weer terug in de pan.

Smelt in een pannetje met dikke bodem de rest van 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. Voeg de champignons en sjalotten toe aan het kalfsvlees, roer de dikke saus erdoor en breng het gerecht op smaak met zout, peper, citroensap en nootmuskaat. Warm het gerecht vlak voor het serveren nog even goed door. Klop de eierdooiers los met de slagroom. Draai het vuur uit en roer het roommengsel door het hete gerecht. Strooi de peterselieblaadjes over het gerecht. Lekker met witte rijst en zomerpeentjes.

*In de oven*

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.