**Kalfsblanket**

Nodig:

250 gram kalfsgehakt

3 eieren

2 eetlepels paneermeel

3 takjes bladpeterselie

500 gram kalfsstoofvlees in stukken van 4 cm

4 eetlepels boter

3 wortelen

2 uien

2 stengels prei

3 stengels bleekselderij

20 zilveruitjes

1 kruidentuiltje

2-3 kruidnagels

200 ml kalfsbouillon

3 eetlepels bloem

200 ml room

20 kleine champignons

Peper

Zout

Sap van ½ citroen

Bereiding:

Meng het kalfsgehakt met 1 losgeklopt ei, 2 eetlepels paneermeel en gehakte peterselie. Maak er gehaktballetjes van ter grootte van een pingpongballetje. Bak de gehaktballetjes en het stoofvlees aan alle kanten bruin in een ruime stoofpot. Voeg vervolgens de gesneden wortelen, uien, prei, bleekselderij, zilveruitjes, kruidentuiltje en kruidnagels toe. Laat 5 minuten stoven en roer af en toe. Voeg de kalfsbouillon toe en giet er water bij tot het geheel bedekt is. Breng langzaamaan aan de kook en laat minstens 1 uur zachtjes koken. Haal het vlees en de groenten uit de stoofpot en houd deze warm. Zeef de bouillon. Smelt 2 eetlepels boter in de grote pan, voeg 3 eetlepels bloem toe en laat kort bakken. Giet de bouillon er beetje bij beetje bij. Breng aan de kook en blijf roeren tot er een gladde saus ontstaat. Haal van het vuur. Meng de room en 2 eierdooiers door elkaar en roer dit door de saus. De saus mag niet meer koken om schiften te voorkomen. Bak de champignons kort en hevig met 1 eeltlepel boter. Voeg het vlees en de groenten aan de saus toe. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Lekker met rijst.