

## **KALFSBLANKET Jeroen Meus**

**BENODIGDHEDEN:** 4 personen

600 gram kalfsblanket = kalfsstoofvlees  
250 gram kalfsgehakt  
300 gram spekreepjes  
200 gram zilveruitjes (eventueel uit de diepvries)  
3 stengels selder  
3 wortelen  
2 prei stengels  
4 dl groenten bouillon (of kippenbouillon)  
1 st ei  
50 gram paneermeel  
peper, zout, nootmuskaat  
tijm, laurier, rozemarijn  
boter  
2 eetlepels bloem  
1 eierdooier  
1 dl room  
0,5 citroen

### **Werkwijze:**

Haal 200 gram zilveruitjes uit de diepvries OF leg ze in een kom heet water te weken.

Verwarm de oven op 150 gr C

Verwarm 4 dl groenten- of kippenbouillon in een ruime pot.

Meng 250 gram kalfsgehakt met 1 ei, 50 gram paneermeel, nootmuskaat, peper en zout.

Rol er niet te kleine balletjes van en pocheer ze in de bouillon.

Haal ze uit de bouillon als bovendrijven. Hou de bouillon apart.

Smelt wat boter en bak 300 gram spekreepjes aan.

Leg dan 600 gram kalfsvlees in blokjes bij het spek en laat meebakken.

Kruiden doe je met peper en zout.

Als alles wat gekleurd is bestrooi je het vlees met 2 eetlepels bloem (saingeren) en laat even meebakken. Dan giet je er de bouillon bij tot het vlees net onder staat.

Maak een bouquet garni door wat tijm, laurier en rozemarijn samen te binden. Leg bij het vlees.

Doe nu de balletjes bij het vlees, controleer of alles onder staat, zet een deksel op de pot en laat 45 tot 65 minuten zachtjes garen in de voorverwarmde oven;

Maak ondertussen 3 wortelen, 3 stengels selder en 2 preistengels schoon en snijd in brunoise.

Kleine blokjes.

Smelt wat boter en stoof de groentjes met een beetje water onder deksel beetgaar.

Doe er de laatste vijf minuten de zilveruitjes bij.

Controleer het vlees of het gaar is, controleer ook de sausdikte en doe er dan de groenten bij.

Nu heb je de keuze, of je doet er nu 1 dl room bij – dan kan je later terug opwarmen en koken  
OF je maakt een liaison met 1 eierdooier en 1 dl room, dan kan mag de saus niet meer laten koken.

Breng tot slot de toverij op smaak met peper, zout, nootmuskaat en het sap van een halve citroen.

Lekker met kroketjes.

