



BLANQUETTE

VAN KALFSRIBEYE



Ingrediënten

(4 personen)

4 kalfsribeyes	250 gr kleine champignons
200 gr soepgroenten (wortel ui, prei, selderij)	250 ml slagroom
1 blaadje laurier	4 takjes dragon
3 takjes citroentijm	1 el bloem
8 bospeentjes	1 el roomboter
12 bosuitjes	Olijfolie
	Peper & zout

RECEPT VAN



BLANQUETTE

VAN KALFSRIBEYE

Snijd de kalfsribeyes in drie stukken en plaats ze in een hoge pan.

Voeg 1,5 liter water toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en verwijder het schuim. Voeg de soepgroenten, laurier, tijm, een snufje zout en 5 draaien peper toe en laat 45 minuten zachtjes koken. Laat de pan afkoelen en haal de stukken vlees er uit. Zeef de bouillon in een tweede pan en kook in tot een halve liter van de vloeistof over is. Houd apart.

Schil de bospeentjes en snijd in stukken van 3 centimeter, doe het zelfde met de bosui en maak de champignons schoon indien nodig.

Smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe en meng met een garde, kook een minuut zachtjes zonder te kleuren en voeg al roerende de bouillon in een dun straaltje toe tot alles goed gemengd is. Dat heet ook wel en Velouté. Voeg de bospeentjes, champignons, bosui, 3 takjes dragon en de room toe. En kook 15 minuten op laag vuur. Breng de saus op smaak met zout en peper, Citroensap en zest en voeg dan het vlees toe. Breng de blanquette aan de kook en serveer.

Lekker met bijvoorbeeld pilaw rijst of jonge aardappeltjes.