

# Blanquette de veau

Oorspronkelijk bedoeld als pasteitje, toegepast als voorgerecht is de hoeveelheid gehalveerd, het pasteibakje vervangen door een bladerdeeg krokantje en de bereiding gezien de plaats in het menu uitgevoerd met snelkookpan.

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Kalfsvlees:</b> 500 gr kalfsstoofvlees (bovenbil) peper en zout 75 gr ui 2 st kruidnagels 1 st knoflookteenje 1 st kleine peen boter olijfolie 1 st laurierblad 1/4 bosje bladselderij of platte peterselie	<b>Kalfsvlees:</b> Snijd het kalfsvlees in blokjes van ca. 2 x 2 cm en bestrooi met peper en zout. Pel de ui, halveer deze en steek er de kruidnagels in. Pel de knoflook. Schil de peen en halve deze in de lengte. Bak vlees met olijfolie en boter aan in de snelkookpan op hoge temperatuur. Voeg ui, knoflook, peen, laurier en bladselderij toe. Voeg indien nodig wat water toevoegen tot het vlees net onder staat. Sluit de deksel van de snelkookpan en breng hem op hoge druk. Laat het gerecht ongeveer 30-40 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat de deze langzaam afkoelen. Maak daarna de roux.
<b>Champignonsaus:</b> ¼ bosje bladselderij of platte peterselie 125 gr meloesuitjes (zeer kleine uitjes/ zilveruitjes/ kleine sjalotjes) 150 gr kleine witte champignons 1 el citroensap 15 gr boter	<b>Champignonsaus:</b> Hak de bladselderij fijn. Pel de uitjes. Maak de champignons schoon en snijd deze in plakjes. Smelt de boter maar niet laten kleuren. Voeg champignons met wat zout en citroensap toe en gaar op laag vuur. Smoor de meloesuitjes met wat zout en een paar eetlepels water op laag vuur gaar (met het deksel op de pan).
<b>Roux:</b> 2 dl bouillon (uit de snelkookpan) 25 gr boter 25 gr bloem 1 dl witte wijn (droog) nootmuskaat zout witte peper	<b>Roux:</b> Schep 2 dl bouillon uit de snelkookpan en laat deze afkoelen. Smelt boter en roer de bloem erdoor. Deze roux in 3 minuten, al roerende, laten garen. Voeg vervolgens al roerend (garde) beetje voor beetje, wijn, de afgekoelde kalfsbouillon en nootmuskaat toe. Kook de massa een paar minuten tot er een mooie gladde saus ontstaat.
<b>Dressing</b> 1 el sushiazijn (of witte balsamico) 1 tl mosterd 1 tl honing 1 tl gembersiroop 4 el druivenpitolie	<b>Dressing:</b> Doe de ingrediënten in een spuitflesje en schud tot een egale emulsie
<b>Afwerking:</b> 25 gr eidooier 90 gr crème fraîche 35 gr citroensap 3 plakjes bladerdeeg eidooier sesamzaad (wit en zwart)	<b>Afwerking:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal net voor het uitserveren het vlees uit de bouillon.</li> <li>• Klop de eidooier met de crème fraîche los en meng dit met wat hete (niet kokende) bouillon tot er een gladde saus ontstaat. Doe een gedeelte van de saus in een spuitflesje om hiermee het krokantje van bladerdeeg vast te zetten op het bord en de rest voor wat dotjes op het bord.</li> <li>• Meng voor de Blanquette de veau kalfsvlees, roux, champignonssaus en eidooier/crème fraîche mengsel. Breng op smaak met citroensap en nootmuskaat.</li> <li>• Verdeel een plakje bladerdeeg in vier driehoeken (2 x diagonaal snijden). Smeer in met eigeel en strooi wat gemengde sesamzaad op. Bak deze plakjes gedurende ± 12 minuten bruin in een oven op 200 °C.</li> </ul>
<b>Indekken:</b>	Dek in op bord met amuse bestek.
<b>Presentatie:</b> 50 gr veldsla	<b>Presentatie:</b> Leg een portie kalfsvlees op het bord. Plaats daartegen aan wat veldsla en besprenkel het met wat dressing. Garneer met het krokantje van bladerdeeg (zet vast met wat roux.

