**blanquette van kalkoen**

peterseliewortel

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm%09%09%09)

room

mosterd

tijm

laurier

nootmuskaat

peper en zout

olijfolie
boter

kalkoenstoofvlees

**kippengehakt**

[**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm%09%09%09)

**zilveruitjes**

**spekjes**

**ui**

**knoflook**

**kastanjechampignons**
**vloeiende bloem**

**oude Geuze**

**augurkjes**

Draai balletjes van het kippengehakt. Pocheer ze in [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Ze zijn gaar als ze drijven. Laat uitlekken en een beetje afkoelen. Bak ze dan rondom bruin in boter. Kruid met peper en zout.

Laat de spekjes bakken zonder toevoeging van vetstof. Even uitlekken in een vergiet en dan terug de pan in met een handvol zilveruitjes. Het resultaat is dat de spekjes krokant zijn en de uitjes mooi bruin gebakken.

De kastanjechampignons worden gevierendeeld en gebakken op hoog vuur. Zo schroeien ze snel dicht en verliezen ze weinig vocht. Snijd de peterseliewortel is in kleine dobbelsteentjes en bak ze bruin in een beetje olijfolie en bewaar ze apart.

Snijd een paar uien en plet enkele knoflookteentjes. Bak ze in de boter in een stoofpot. Bestuif de stukken kalkoen met vloeiende bloem, schroei ze rondom dicht in boter op hoog vuur. Leg het vlees in de stoofpot, waarin ondertussen de ui en het knoflook al vrolijk aan het bakken zijn. Vul af met [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en een fles Geuze.

Laat die bereiding één uurtje stoven op zacht vuur en niet afgedekt. Maak ondertussen [**een roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van gelijke hoeveelheden vloeiende bloem en boter.

Als het vlees beetgaar is, lepel dan het kookvocht uit de stoofpot en leng er de roux mee aan, samen met scheutjes room, tot je een dikke bechamel hebt.

Doe die bij het vlees in de stoofpot en voeg de andere bereidingen toe: de gehaktballetjes, spekjes, zilveruitjes, champignons en peterseliewortel. Werk af met een flinke lepel mosterd en fijn gehakte augurkjes.

Meng alles goed en zet het, indien mogelijk, een paar uur weg om de smaken perfect te laten versmelten. Het is zelfs nog beter om dit gerechtje pas de volgende dag op te dienen.

Met de peterseliewortel erin, is dit een volwaardig maaltijdgerecht. Er hoeft geen aardappel of rijst bij, maar het kan uiteraard wel.