**Winterse kalfsblanquette uit de tajine**

kalfsblanquette

vloeiende bloem

olijfolie

ui

knoflook

rammenas

gele raapjes

knolselder

worteltjes

champignons

witte bonen

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

tijm

nootmuskaat

laurier

mosterdzaadjes

peper en zout

room

doperwtjes

augurkjes

peterselie

OXO

Bestuif de stukjes kalfsvlees met bloem, schroei ze rondom dicht in wat olijfolie en leg ze daarna in een tajine.

Snijd een ui op halve maantjes, plet gepelde knoflookteentjes en bak beiden kort aan in wat olijfolie. Doe deze bereiding bij het vlees.

Kuis en snijd rammenas, gele raap en knolselder in kubussen. Kuis en versnijd worteltjes en de champignons.

Week de witte bonen volgens de instructies op de verpakking en giet af. Doe nu alle groenten in de tajine en vul aan tot driekwart met [**blanke kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm).

Kruid met tijm, nootmuskaat, laurier, mosterdzaadjes, een paar draaien uit de pepermolen en een snuifje zout. Stel de tajine in op 3 uur op hoogste stand indien je een elektrisch apparaat gebruikt.

Voeg op het einde van de gaartijd room toe, de erwtjes uit een bokaal en fijngesneden augurkjes. Laat nog een paar minuten sudderen.

Breng op smaak met een scheut OXO (vleesextract type worcestersaus). Meng alles goed en werk af met gehakte peterselie. Zet de tajine op tafel.

Serveer met rijst of een aardappelbereiding naar keuze. Maar dat is eigenlijk overbodig, want deze kalfsblanquette is op zich een volledig maaltijdgerecht.