**Kalfsblanquette met witloof**

kalfsstoofvlees  
vloeiende bloem  
boter  
peper en zout  
uien  
knoflook  
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

tijm  
rozemarijn  
laurier  
peterselie  
nootmuskaat  
witloof  
culinaire room  
mosterd

Wentel de stukken kalfsvlees in vloeiende bloem. Bak ze rondom bruin in bruisende boter. Kruid met peper en zout. Leg het voorgebakken vlees in een diepe kasserol. Bak in dezelfde pan grof gesneden uien met geplette knoflookteentjes. Schep de bereiding bij het kalfsvlees.

Vul aan met [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm). Leg een kruidentuiltje van tijm, rozemarijn, laurier en peterseliestengels in de pot. Kruid met gemalen nootmuskaat. Laat een uurtje sudderen zonder deksel. Controleer of het vlees gaar is en laat eventueel nog wat langer sudderen. Verwijder het kruidentuiltje.

Kuis een tweetal witloofstronkjes per persoon en verwijder de bittere kern. Bak de stronkjes in bruisende boter tot ze mooi beginnen te kleuren. Ze hoeven binnenin niet helemaal gaar te zijn. Schep ze bij de bereiding in de stoofpot en meng. Zet het deksel op de kasserol en laat die een nachtje rusten op een koele plek.

Warm de bereiding de volgende dag weer op tot lauw. Schep het vlees, ui en het witloof uit de pot, zodat alleen de saus overblijft.

Maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van vloeiende bloem en boter en leng aan met culinaire room en de saus tot een gladde, niet te dikke saus. Roer er een paar eetlepels mosterd doorheen, volgens eigen smaak.

Giet deze saus over het vlees, ui en witloof en meng. Breng de bereiding terug op temperatuur tegen het moment van serveren.

Werk af met gehakte peterselie en dien op met gekookte of gebakken aardappeltjes.