**Kalfsblanquette**

gemengd gehakt  
peper en zout  
kruidenzout  
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)  
boter  
kalfsstoofvlees  
vloeiende bloem  
[blanke kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)  
Gueuze (bier)  
peterselie  
laurier

magere spekjes  
zilveruitjes  
champignons  
uien  
knoflook  
augurkjes  
culinaire room  
graantjesmosterd  
koffieroom  
Worcestershire  
lente-uitjes

tijm

Kruid het gemengd gehakt met peper en kruidenzout. Maak er gehaktballetjes van. Breng een hoeveelheid [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) aan de kook. Verlaag het vuur en pocheer de balletjes tot ze drijven. Laat afkoelen en bak de balletjes dan in een pan met wat boter. Bewaar ze warm tot bij de afwerking van het recept.

Bestuif het kalfsstoofvlees met vloeiende bloem. Bak het vlees rondom bruin in boter. Kruid met peper. Doe het vlees samen met [**blanke kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en een fles Gueuze in een geëmailleerde kasserol. Het vlees moet ondergedompeld zijn. Voeg desnoods nog wat van de groentebouillon erbij.

Maak een kruidentuiltje van peterseliestengels, laurier en tijm. Doe het bij de rest van de bereiding in de kasserol. Laat één uur sudderen op laag vuur. Controleer de garing en laat indien nodig nog even verder pruttelen.

Als het stoofvlees gaar is, haal het dan uit de kasserol en bewaar afgedekt maar warm tot gebruik, even verder in het recept.

Bak de spekjes krokant. Bewaar ze in een grote kom. Bak daarna de zilveruitjes in dezelfde pan van de spekjes en laat op het laatst wat gehakte peterselie meebakken. Doe de bereiding bij de spekjes. Bak de champignons droog in een antikleefpan en doe ze bij de rest in de kom.

Snijd een paar uien in halve maantjes en bak ze tot ze bijna karamelliseren in een beetje boter. Voeg op het laatst wat geplette knoflookteentjes toe. Meng met de inhoud van de kom. Snijd een paar kleine augurkjes in schijfjes en meng eveneens met de inhoud van de kom.

Maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng aan tot een dikke saus met kookvocht van het stoofvlees, een busje culinaire room, een paar eetlepels graantjesmosterd, een half flesje koffieroom en een paar flinke scheuten vleesextract, type OXO.

Breng nu alle bereidingen samen, gehaktballetjes, stoofvlees, roomsaus en de inhoud van de kom, in één grote pot en meng goed. Breng op temperatuur om te serveren en breng indien nodig op smaak met wat peper en zout.

Giet de blanquette in een voorverwarmde presenteerschotel en werk af met gesnipperde lente-uitjes. Dien op met [**frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm) of aardappelpuree.