**Kalfsfricassee met groenten**

kalfsvlees

vloeiende bloem

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

droge witte wijn

uien

knoflook

wortelen

prei

selder

erwtjes

boter

nootmuskaat

peper en zout

citroen

peterselie

maïszetmeel

room

ei

peterselie
[kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm)

Droog het kalfsstoofvlees met keukenrol. Bestuif het met vloeiende bloem, kruid met peper en zout. Bak het rondom bruin in bruisende boter. Leg het vlees in een diepe kasserol, leg er een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm) bij van peterseliestengels, laurier, tijm en rozemarijn. Giet er [**blanke kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) bij tot het vlees ondergedompeld is. Giet er nog een glas witte wijn bij. Zet het deksel erop en laat 1 ½ uur sudderen. Controleer dan of het vlees zacht genoeg is.

Bereid de groenten. Snijd de uien op halvemaantjes, de wortelen in blokjes, de prei in rondjes en plet een paar knoflookteentjes. Doe een flinke klont boter in een kookpot, leg er de groenten bij en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Laat de groenten een tiental minuutjes stoven tot ze gaar zijn. Zet ze afgedekt weg.

Haal het vlees uit de kasserol en zet het afgedekt warm weg. Maak een lichte roux van boter en bloem en verdun met kookvocht en room tot een lichte saus. Doe er het vlees en de groenten bij en roer goed om. Breng op smaak met wat citroensap, peper en zout. Meng met de inhoud van een bokaaltje ingemaakte doperwtjes.

Werk af met gesnipperde peterselie en dien op met een aardappelbereiding naar keuze.