**Tête de veau**

kalfsblanquette

kalfstong

kalfsschenkel

wortel

selder

prei

ui

laurier

tijm

champignons
peperbolletjes

knoflook

bloem

boter

sjalot

tomatenpuree

kervel

eieren

augurkjes

nootmuskaat

Laat de kalfstong 24 uur weken in licht gezouten water. Spoel af en laat ze daarna 2 à 3 uur zachtjes koken, afhankelijk van het gewicht, in een soepketel met de schenkel, water, knoflook, wortel, selder, prei, ui, laurier, tijm en gekneusde peperbolletjes.

Voeg ook, van in het begin, de stukjes kalfsblanquette toe. Controleer daarvan regelmatig de garing. Het is mogelijk dat de tong een langere kooktijd nodig heeft. Haal in dat geval de blanquette uit de bouillon en bewaar tot verder gebruik. Blancheer tegen het einde van de kooktijd de gesneden champignons in de bouillon. Haal ze er na een paar minuten uit en bewaar eveneens apart.

Zeef de bouillon. Haal het vel van de tong en snijd het vlees in blokjes.

**Maak de saus**: snipper sjalotjes en bak ze in ruim veel boter. Meng met een paar volle eetlepels vloeiende bloem en laat al roerend even meebakken. Voeg er nu met kleine hoeveelheden tegelijk de hete bouillon bij en blijf roeren tot een goed gebonden saus. Meng de saus met de gewenste hoeveelheid tomatenpuree en kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Laat even doorkoken en doe nu de kalfsblanquette, blokjes tong en champignons in de saus. Je kan als je wil ook nog een paar scheutjes Madeira of droge sherry door de saus roeren.

***Dien warm op*** *aan tafel in een schotel afgewerkt met gehalveerde hardgekookte eieren, gesneden augurkjes en wat plukjes kervel.*

Er is ook een koude bereiding van tête de veaux, die in plakjes gesneden en verpakt te vinden is in de afdeling broodbeleg van wellicht elke supermarkt in het land, of bij je beenhouwer. Ook dat kan je eenvoudig zelf maken.

Voor het bakje op foto, week je een viertal gelatineblaadjes in koud water. Los die op in de warme bereiding van de tête de veau, roer goed en vul er bakjes mee. Die zet je in de koelkast om op te stijven.