

Blanquette de veau

1- 1 ½ kg kalvebov eller lam i store tern

2-3 stk. gulerødder

Små løg (evt. frosne miniløg)

Svampe (fx. champignon)

Kaffefilter med: persille, timian, laurbærblad,
nellike og hele peberkorn lukkes med bomuldstråd.

2 pasteuriserede æggeblommer

Saft + evt. lidt skal af usprøjtet citron

1 dl creme fraîche (evt. rørt med en teske maizena)

Salt og peber.

Kød, løg og krydderpose i kokotten, vand på til det dækker, sættes i ovn ved 150 grader ca. 2 timer.

Gulerod og miniløg tilsættes og kokotten går i ovn endnu en time.

Kød og grønsager tages op og lægges i en skål sammen med de svitsede champignon. Æggeblommer piskes med creme fraîche (evt. rørt med en teske maizena), tilsættes lidt sauce fra kokotten under omrøring (må ikke koge) hældes tilbage i kokotten (der skal stadig røres) sammen med kød og grønsager og smages til med salt, peber og citronsaft.

Serveres med ris og en skål hakket persille.

God appetit

Finn