

## Ingrediënten

600	gram	kalfsvlees (bij voorkeur schouder)
1500	ml	blanke fond
2		uien, grof gehakt
2	stengels	bleekselderij, grof gehakt
2		wortels, grof gehakt
1		bouquet garni
200	gram	champignons
4	eetl.	roux
2		eidooiers
200	ml.	room
N.B.		peterselie
N.B.		zout en peper

## Werkwijze

- Snijd het vlees in grote stukken en plaats in een grote pan.
- Schenk de fond er op en breng het geheel aan de kook.
- Laat 5 minuten zacht koken.
- Schuim het geheel regelmatig af om vuilresten te verwijderen.
- Voeg de groenten en kruiden toe en breng op smaak met zout.
- Dek de pan af en laat op zacht vuur gaar stoven.
- Giet het geheel af en vang het kookvocht op.
- Snijd de champignons fijn en pocheer ze apart gaar.
- Giet af en laat alles uitlekken.
- Voor extra smaak bewaar het kookvocht van de champignons.
- Breng het kookvocht (kalfsvlees met of zonder champignon vocht) aan de kook en laat het tot twee derde inkoken.
- Bind het vocht met de roux en laat goed doorkoken.
- Giet de saus door een fijne zeef.
- Maak van de eidooiers en room een liaison.
- Roer dit door de saus.
- Voeg het vlees, de uien en champignons toe.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Garneer met peterselie.

## Toepassingen

- Serveer met witte rijst, pasta, aardappelpuree of frietjes.

- Gebruik in een compositie met componenten van groene asperges, broccoli en groene kruiden.
- Gebruik in een compositie met componenten van bloemkool, peulvruchten en aardappel.