



HACO swiss
Kalfscrème

Onze recepten

Gemakkelijk en snel bereid!

BLANQUETTE

[KALF, KALKOEN OF VARKEN]

CSEP2007

Ingrediënten

voor ± 2,5 kg blanquette

3,6 L lauw Water
1,8 kg Vlees (kalf, varken of kalkoen)

54 g **HACO** Blanke Kalfsfond

RENDEMENT ± 1 KG NETTO GEKOOKT VLEES

ofwel	ofwel	
1 L	1,5 L	verse Kalfsfond
80 g	120 g	HACO Kalfscrème
50 g	75 g	HACO Witte Basissaus (roux)
200 ml	300 ml	volle Room

RENDEMENT ±

1,1 KG 1,7 KG NETTO SAUS

200 g kleine Champignons
200 g gestoofde Uitjes (diepvries)
HACO Groentebouillon

RENDEMENT ±0,350 KG NETTO GARNITUREN



van kok ... tot kok

- > Ondanks het feit dat zij NIET behoren tot de klassieke garnituren worden vaak gehaktballetjes extra toegevoegd.
- > Bij gebrek aan verse Champignons, 1^{ste} keus kleine champignons in conserven gebruiken.
- > In de klassieke keuken word de saus met dooiers, room, citroensap en nootmuskaat op het laatst moment nog afgewerkt.
- > Vóór op te dienen, de Blanquette steeds bestrooien met vers gehakte Peterselie.

1. Bereiding v/h vlees

Plaats in een grote kookpot
en

Breng langzaam aan de kook en roer regelmatig het vlees om. Schep zorgvuldig het schuim af tot een zuiver kookvocht.

Voeg daarbij

Laat het vlees langzaam garen (±75 min.)

Schep het vlees uit en zeef de kalfsfond door een fijne puntzeef. Reserveerd het vlees.

2. Bereiding v/d saus

Maakt, volgens de noden van uw onderneming, de gewenste hoeveelheid saus klaar met.

Warm de kalfsfond op en voeg daarbij (krachtig roerend met een garde)

en

Breng aan de kook en laat 5 min. sudderen.

Voeg daarbij

Breng opnieuw aan de kook en laat 2 min. sudderen. Reserveerd de saus.

3. Bereiding v/d garnituren

Bereid in een steelpan met deksel

« à blanc » en

Kruid de garnituren met

en vers gemalen peper.

Verdeeld het vlees, de saus en de garnituren in gelijke porties of breng ze samen in een kookpot en laat het geheel nogmaals 5 min. sudderen.

☑ dd071008