

Kalfsvlees met rijst

Ingrediënten

- 1,5 kilo kalfsvlees (épaule de veau)
- 350 gram rijst
- 250 gram champignons
- 1 ui
- 1 wortel
- 15 centiliter crème fraîche
- 2 eigelen
- 1 eetlepel olie
- 30 gram boter
- halve citroen
- 2 eetlepels bloem
- 2 kruidnagels
- thijm, laurier, peterselie
- zout en peper

Werkwijze

1. Verwarm boter en olie en braad hierin de in stukjes gesneden kalfsvlees aan.
2. Voeg zout, peper en bloem toe en roer alles goed dooreen, voeg 50 centiliter lauw water toe.

3. Voeg de ui toe waarin de kruidnagel is gestoken, de in stukjes gesneden wortel en de kruiden. Bedek de pan en laat dit 1 uur sudderen.
4. Voeg na een half uur de schoongemaakte en in stukjes gesneden champignons toe.
5. Doe de rijst in kokend water met zout en laat dit afgedekt 15 minuten koken.
6. Haal het vlees en de groente uit de pan. Filtreer de bouillon en laat deze 5 minuten koken.
7. Klop de eigelen met de crème fraîche, wat zout en de citroensap en voeg dit aan de bouillon toe. Laat het zachtjes binden, het mag niet koken.
8. Verwarm het vlees en de groente 1 minuut in de saus en serveer dit met de rijst.