

KALFSRAGOUT



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 1 ½ wortel (150 gram) - 1 ui - 50 gram boter - 150 gram champignons - 800 gram kalfsstoofvlees - 30 gram Maïzena® - 200 ml witte wijn - 1 kippenbouillontablet - 1 groentebouillontablet - 300 ml water - 2 laurierblaadjes - 2 eidooiers - 200 ml crème fraîche - ½ bosje peterselie - zout en versgemalen peper

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Was en schil de wortels en snijd ze tot plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Zet de wortels even apart. Pel de ui en snijd deze doormidden. Snijd de ui op dezelfde manier tot plakjes. Zet nu de rvs-kom op de machine.

2. Doe de boter in de kom en voeg de fijngesneden ui en wortels toe. Stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 1A/120 °C.

3. Borstel de champignons schoon en snijd het onderste gedeelte van de steeltjes. Snijd de paddenstoelen in tweeën of in vieren.

4. Snijd het vlees in blokken van 3 à 4 cm, wentel ze door de Maïzena® en voeg ze toe aan de inhoud van de kom. Stel het EXPERT-programma in op 4 minuten/snelheid 1A/120 °C. Voeg vervolgens de witte wijn, de bouillontabletten, het water, de laurierblaadjes en de champignons toe. Voeg zout en peper naar smaak toe, verwijder de dop en stel het programma SUDDEREN in op 1 uur en 20 minuten. Controleer of het vlees gaar is. Laat het zo nodig 10 tot 20 minuten extrasudder.

5. Voeg aan het einde van het programma de eidooiers en de crème fraîche toe en schakel het programma SUDDEREN weer 5 minuten in. Voeg, als de saus te dun is, nog wat Maïzena® toe.

6. Was de peterselie en hak fijn. Bestrooi het gerecht met peterselie en dien het op met rijst.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016