



Boodschappenlijst

Blanquette de veau

Voor 4 porties

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 800 g kalfsschouder, in blokjes van circa 4 cm | <input type="checkbox"/> 40 g bloem |
| <input type="checkbox"/> 2 wortelen, geschild en in stukken | <input type="checkbox"/> 100 ml room |
| <input type="checkbox"/> 1 prei, in stukken | <input type="checkbox"/> 1 eidooier |
| <input type="checkbox"/> 1 ui, gepeld en ingespeld met 2 kruidnagels | <input type="checkbox"/> 1 laurierblad |
| <input type="checkbox"/> 250 g champignons, gehalveerd of in kwarten | <input type="checkbox"/> 1 takje tijm |
| <input type="checkbox"/> 1 l kalfs- of kippenbouillon | <input type="checkbox"/> sap van een halve citroen |
| <input type="checkbox"/> 40 g boter | <input type="checkbox"/> zout en peper |