

Kalfspasteitjes superieur

Voor 8 pasteitjes

1 pond kalfsvlees (poulet)	1 bouillonblokje
1 ui met	25 gram boter
stukje prei	25 gram bloem
1 el selderie	2 dl room
1 kleine wortel	250 g champignons
laurierblaadje, peterselie	1 lap bladerdeeg
wat extra peterselie	2 el witte wijn
1 kruidnagel	Vleeskruiden, mosterd, peper en nootmuskaat voor extra smaak

Maak de pasteibakjes.

Leg het bladerdeeg op het aanrecht en druk er met een wijnglas acht rondjes uit. Leg die op een bakplaat. Maak opnieuw acht rondjes met hetzelfde glas. Pak dan een iets kleiner glas: als je het op een van de net gemaakte rondjes zet moet er ongeveer een centimeter deeg rondom uitsteken. Druk door. Er zijn nu acht ringen. Die ringen leg je op de eerste acht rondjes. Als alles gaat rijzen ontstaat zo een soort bakje. Bestrijk de pasteitjes met geklopt eigeel en bak ze volgens de aanwijzingen op de verpakking: circa 8 minuten bij 200 graden.

Bereiding Ragout

Maak ruim van tevoren de kalfsragout. **Breng ruim een liter water** aan de kook. Zet het gas lager zodat het water niet meer kookt en doe het vlees in de pan. Schuim het water een paar keer af. Als er geen schuim meer ontstaat, gaan de in stukken gehakte bleekselderie, wortel en ui erbij met kruiden en maggiblokje. Laat alles twee uur net tegen de kook aan pocheren, tot het vlees zacht is. Schep het vlees uit de bouillon en houd het apart. Schep de groenten uit de bouillon en gooi ze weg.

Bereiding Roux

Maak een roux van de boter en de bloem (boter laten smelten, bloem erdoor roeren) drie minuten zachtjes laten pruttelen op laag vuur, de bloem moet niet bruin worden. Giet dan scheutje voor scheutje de bouillon erbij en roer steeds goed. Als de saus de gewenste dikte heeft bereikt, tien minuten zachtjes laten koken. Maak de champignons schoon, snijd de grote exemplaren in tweeën of in vieren, laat kleine heel. Doe ze met de room bij de saus. Laat nog vijf minuten koken.

Snijd grotere stukken vlees klein en voeg het vlees toe aan de saus die nu niet meer mag koken. Laat het vlees warm worden, voeg peper en royaal zout toe, het mengsel is nog heel flauw, en proef op smaak. Eventueel nog wat citroensap, zout, een half theelepeltje mosterd toevoegen.

TIP

Een roux kun je rustig op voorraad maken, bewaar de afgekoelde roux maximaal 4 weken in de koelkast. Handig om dagelijks uw soep, saus of ragout snel en eenvoudig te binden.

Smakelijk eten,

Cees