

Fricassée op Pieters Wijze



Ingredients

- 800 g kalfsstoofvlees (van de borst, hals of schouder), in hapgrote stukjes
- 700 g gemengd gehakt (kalf/varken)
- 500 g Parijse champignons
- 300 ml groentebouillon
- 120 ml witte wijn
- 100 ml room
- 1 ei
- 3 el paneermeel
- 5 el bloem
- 1 tl sambal oelek (optioneel)
- 1 el ketjap (sojasaus kan ook)
- 1 el worcestersaus
- 1 citroen, schil + een kneep sap voor de afwerking
- 10-tal takjes verse tijm, gehakt
- 2 blaadjes laurier

- 1 klont boter
- Flink wat zwarte peper van de molen

Method

1. Haal het stoofvlees een halfuurtje op voorhand uit de koelkast zodat het op kamertemperatuur kan komen.
2. Doe het gehakt in een grote kom. Voeg het ei, paneermeel, de ketjap en sambal toe en geef alles enkele stevige draaien van de pepermolen. Prak met een vork door elkaar tot het gehakt droog genoeg is om balletjes van te kunnen rollen. Voeg indien nodig nog een extra lepeltje paneermeel toe.
3. Doe de bloem in een ander kommetje en kruid royaal met zwarte peper. Wentel hier deel per deel het stoofvlees onder, zodat elk stukje bedekt is met een laagje bloem en leg op een bord. Snijd de champignons alvast in 4 of 8 stukken (afhankelijk van de grootte).
4. Smelt een klontje boter in een grote kookpot met stevige bodem op een matig vuur. Bak hierin het stoofvlees een 5-tal minuten, tot het hier en daar goudbruin begint te kleuren. Doe er de citroenschil, champignons, tijm en laurier bij. Geef alles nog een extra draai van de pepermolen. Roer om en stoof nog enkele minuten verder. Blus met de groentebouillon en roer met een houten lepel de aanbaksels los.
5. Rol nu balletjes van het gehakt en voeg toe aan de pot. Giet de witte wijn erbij, zet het deksel erop en laat op een laag vuurtje 25 minuten heel zachtjes pruttelen. Roer pas heel voorzichtig om wanneer de balletjes er niet meer roze uitzien (zodat ze niet breken). Maak terwijl het vlees opstaat de puree. Stoof het vlees indien nodig nog 10 minuten extra zonder deksel zodat de wijn wat verdampt.
6. Werk de fricassee tot slot af met de room en naar smaak met de worcestersaus en een flinke kneep vers citroensap.

Notes

- [Source](#)

Revision #2

Created 2021-12-29 07:39:43 UTC by Timothy

Updated 2021-12-29 07:45:43 UTC by Timothy