

Paris Blanquette de Veau

Toplam 230 dk

Hazırlama 85 dk · Pişirme 110 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 9/10

Blanquette de veau, dana etini sebze suyunda haşlayıp krema, yumurta sarısı ve mantarları beyaz sosla tamamlayan Fransız klasiğidir.

Malzemeler

- 1 kg Dana eti
- 3 adet Havuç
- 1 adet P1 rasa
- 2 adet Kereviz sapı
- 1 adet Kuru soğan
- 300 gr Mantar
- 70 gr Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Un
- 200 ml Krema
- 2 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Defne yaprağı
- 7 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Beyaz biber

Yapılışı

1. Dana eti, havuç, p1 rasa kereviz sapı kuru soğan, defne yaprağı su ve tuzu tencereye alın.
2. Etleri 85 dakika kısık ateşte haşlayın köpüğü ara ara alın.
3. Et ve sebzeleri süzüp 4 su bardağı pişirme suyunu ayırın.
4. Mantarları tereyağın yarısını 5 dakika çevirin.
5. Kalan tereyağı ve unu 3 dakika kavurup ayırın pişirme suyunu yavaşça çırparak ekleyin.
6. Krema, yumurta sarısı ve limon suyunu ayrı kaptaki karıştırmak için karıştırın.
7. Kremalı karışımı sosla tencereye ekleyin, beyaz biberi katın.
8. Dana eti, sebzeler ve mantar sosu alıp 10 dakika kaynatmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurta sarısını nar sosla doğrudan eklememek kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sade pilav ve maydanozla beyaz sosu bol olacak şekilde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kereviz