



Montenegro

Balšica tava

Kalfsvlees in koninklijke saus

800 gr. mager kalfsvlees
1 ui
2 wortels
2 laurierbladeren
zout en peper
boter
3 eieren
2 dl. zure room
5 dl. volle melk
1 bosje peterselie

Snij het vlees in grote brokken (ongeveer 50 gr.) en snipper de ui. Bak de ui op een zacht vuurtje glazig in een flinke klont boter. Als ze begint te kleuren zet je het vuur wat hoger en doe je de stukken kalfsvlees in de pan. Laat ze in een minuutje of twee snel rondom kleuren. Giet er nu heet water bij, juist genoeg om het allemaal heel zuinigjes te bedekken, en breng het aan de kook.

Snij de wortelen in schijfjes. Die gaan in de pan, samen met de laurierbladeren. Kruid het met peper en zout en wat peterselie. Als je een paar lepels kalfsfond en/of een scheut witte wijn in je koelkast hebt staan zou ik ze er zeker bij doen. Zet het vuur nu lager en laat het vlees, met het deksel schuin op de pan, rustigjes pruttelen tot het zacht is. Dat zal een klein uurtje gaan duren.

Tegen de tijd dat het vlees zacht is verwarm je de oven voor op 200°C. Laat tijdens het opwarmen een ovenschaal wat meewarmen.

Schep het kalfsvlees en de groenten uit de pan in de warme ovenschaal. Dek het af met folie.

Zet het vuur onder de pan nu op de hoogste stand en kook de bouillon stevig in, tot je nog een paar lepels saus over hebt. Giet die over het vlees en zet de schaal in de hete oven.

Klop de eieren los met de melk en de room. Als de ovenschaal goed heet is -zeg na een minuut of vijf- giet je er het eier-room-melk-mengsel eroverheen. Ze het terug in de oven en laat het in 5 tot 10 minuutjes mooi goudbruin kleuren.

Bestrooi de balšica tava met gehakte peterselie en zet het op tafel, met b.v. een groene salade en wat rijst, aardappelen of knapperig brood