



Hoofdgerechten

Vol au vent millefeuille met truffel en mousselinesaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram boschampionns
2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
1 eetlepel zwarte truffel (fijnggehakt)
2 eetlepels sesamzaadjes
250 gram kalfsgehakt
bosje waterkers
bosje tijm
1 citroen
120 milliliters room
2 eidooiers
nootmuskaat
bloem
boter
peper
zout

Voor de bouillon

300 gram kip
2 wortelen (geschild, in stukken)
2 selderstengels (grof gehakt)
1 preistengel (grof gehakt)
1 ui (grof gehakt)
handvol peperkorrel
2 laurierblaadjes
bosje peterselie
2 kruidnagels
bosje tijm

Voor de saus

80 gram boter (geklaarde, gesmolten)
25 centiliters wit bier

1 eierdooier
citroensap

Bereidingswijze

Doe voor de bouillon de wortelen, ui, selder en prei met de laurier, tijm, peterselie, kruidnagels, peperkorrels en flink wat zout in 2 l water. Breng aan de kook en laat 40 minuten op een zacht vuur pruttelen. Leg er na 20 minuten de kipfilets in en laat het vlees zachtjes pocheren. Haal de filets uit de bouillon en zeef de bouillon.

Meng 2 eierdooiers onder het kalfsgehakt en kruid met wat peper, zout en nootmuskaat. Maak met twee kleine vochtige lepels quenelles van het gehakt. Laat de quenelles in de hete bouillon garen.

Stoof de champignons aan in wat boter en voeg wat citroensap toe. Kruid met peper en zout. Snij de kipfilets in reepjes. Maak een béchamelsaus met 50 g boter, 50 g bloem en 400 ml bouillon. Voeg de room toe en breng op smaak met citroensap, peper en zout. Schep er de champignons, quenelles, de kip en truffel onder.

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit en snij er smalle rechthoeken van. Klopt de resterende eidooier los. Bestrijk er het deeg mee en bestrooi met de sesamzaadjes. Kruid met peper en zout. Zet 10 minuten in de oven tot ze goudbruin zien. Klop voor de saus de eierdooier samen met het bier en een scheutje water luchtig. Zet daarna het pannetje al kloppend op het vuur. Voeg de geklaarde boter in een straaltje toe tot de saus begint in te dikken. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Leg een bladerdeegplakje op elk bord. Schep er wat van de vol au vent op en werk af met een streep mousselinesaus en de waterkers. Herhaal. Eindig met een bladerdeegplakje.

Keukenbenodigdheden

Oven

