



Hoofdgerechten

Vol-au-vent van de bomma

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 bladerdeeggebakjes
1 1/2 liters kippenbouillon
200 gram gehakt (kippen)
1 kip (braad)
250 gram soepgroenten
350 gram champignons (in partjes)
4 eetlepels citroensap
10 milligrammen room
125 gram bloem
1 eierdooier
1 eetlepel peterselie (gehakte, om te garneren)
1 theelepel peterselie (voor kruidenbultje)
1 theelepel laurier (voor kruidenbultje)
1 theelepel tijm (voor kruidenbultje)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Laat de kip, de soepgroenten en het kruidenbultje ongeveer een halfuur koken in de bouillon.

Maak balletjes van het gehakt en kook ze even mee in de kippenbouillon. Stoof de champignons goudbruin in wat boter en blus met de helft van het citroensap.

Schep de balletjes uit de bouillon. Haal er ook de kip uit, laat ze afkoelen en pluk het vlees van het karkas. Zeef de bouillon.

Laat 125 g boter smelten, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Giet er al roerend de bouillon bij. Kruid met peper, zout en de rest van het citroensap.

Voeg de room en eidooier toe. Schep de kip, de gehaktballetjes en de champignons door de saus.

Verwarm de bladerdeeggebakjes even in de oven en vul ze met de vol-au-vent. Garneer met peterselie en leg er het dekseltje op. Lekker met frietjes of puree en pittige waterkers.

Tip:

Vol-au-vent is nog lekkerder als je 'm een dag op voorhand klaarmaakt.

Keukenbenodigdheden

Zeef

Oven

