



Hoofdgerechten

Vol-au-vent van kip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kip
1 wortel
1 selder
1 prei
1 ui
kruidentuiltje
4 eetlepels olijfolie
200 gram gehakt
200 gram champignons (in plakjes)
50 gram boter
50 gram bloem
500 milliliters kippenbouillon
200 milliliters room
4 bladerdeeggebakjes
2 takjes peterselie
peper
zout
pommes duchesse

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Spoel de selder, prei en wortel. Snijd deze samen met de ui in grove stukken.

Stoof de wortel, prei, selder en ui aan met 2 el olijfolie. Leg de kip op de groenten en overgiet met water. Voeg er de bouquet garni aan toe en laat de kip één uurtje rustig garen op een zacht vuurtje.

Maak kleine balletjes van het gehakt en kook ze gaar in licht gezouten water. Schep ze uit het water en zet aan de kant.

Haal de kip uit de bouillon en zeef de bouillon. Smelt de boter in een kookpot op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer goed door om een roux te maken. Voeg geleidelijk de kippenbouillon toe terwijl je blijft roeren om klontjes te voorkomen.

Voeg ook de room aan de saus toe en breng op smaak met peper en zout. Laat de saus sudderen op laag vuur tot deze is ingedikt.

Pluk de kip in grote stukken en voeg aan de saus toe samen met de balletjes.

Snijd de champignons in plakjes. Bak de champignons goudbruin in 2 el olijfolie en voeg ook aan de vol-au-vent toe.

Vul de gebakjes met de vol-au-vent en werk af met platte peterselie. Serveer met Pommes Duchesse.

