



Hoofdgerechten

Vegetarische vol-au-vent

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram vegetarische kippenstukjes
1 ui
2 lookteentjes
300 gram champignonmengeling (in plakjes)
50 gram roomboter
50 gram bloem
500 milliliters groentebouillon
200 milliliters plantaardige room
3 eetlepels plantaardige olie
4 bladerdeeggebakjes
2 takjes peterselie
peper
zout

Bereidingswijze

Snipper de ui en knoflook. Borstel de champignons proper en scheur de oesterzammen in repen. Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur. Stoof de ui en knoflook.

Voeg de vegetarische kipstukjes toe en bak ze kort mee tot ze goudbruin zijn. Voeg de champignons toe en bak ze tot de champignons zacht zijn en het vocht is verdampt en goudbruin zijn.

Verhit de boter in een kookpot en voeg er de bloem aan toe. Roer goed tot een roux. Giet langzaam al roerend de groentebouillon in de pan. Laat het mengsel sudderen tot de saus dikker wordt. Voeg de plantaardige room toe en roer goed door. Laat het geheel nog een paar minuten sudderen tot de saus de gewenste dikte heeft.

Voeg de champignonmengeling en vegetarische kipstukjes aan de saus toe. Breng de vol-au-vent op smaak met peper en zout.

Schenk de vegetarische vol-au-vent in de pasteitjes en werk af met platte peterselie. Serveer met frietjes.



SPAR
**Bouchées
Pasteten**

Bouchées feuilletées
Prêtes à garnir
Blätterteigpasteten
Fertig zum Füllen



Zum appetit!
Erhöhe appetit!

100g e