



Hoofdgerechten

Bladerdeeggebakje met vol-au-vent

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 bladerdeeggebakjes
300 gram gehakt (varken/kalf)
2 blokjes kippenbouillon
1 kip ($\pm 1,2$ kg braadkip)
250 gram soepgroenten
500 milliliters volle room
250 milliliters volle melk
60 gram bloem
1 eetlepel peterselie (vers, fijngesneden)
70 gram boter
1 citroen (het sap)
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Bak je soepgroenten aan en plaats hierop je braadkip. Vul je kookpot, zodat je braadkip net onder water staat.

Voeg de bouillionblokjes toe en laat 1 uur sudderen op een zacht vuurtje.

Maak ondertussen balletjes van het gehakt en laat ze meekoken in je kookpot.

Schep ze na 20 minuten uit je kookpot en bewaar apart. Haal vervolgens je braadkip uit de kookpot en laat afkoelen. Daarna mag je het vlees plukken van je braadkip.

Zeef je kippenbouillon en hou 1/4 liter. Laat de boter smelten, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Giet er al roerend de bouillon, room en melk bij. Kruid met peper, zout en de rest van het citroensap.

Roer en je balletjes en kip onder. Bak ondertussen de bladerdeeggebakjes af zoals aangegeven op de verpakking.

Vul je bladerdeeggebakjes met de vol-au-vent en garneer met de fijngesneden peterselie en het dekseltje. Serveer met heerlijke zelfgemaakte frietjes.

