



Vol-au-vent



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

Voor stap 1:

2 wortels
3 stengels selders
1 stengel prei
1 ui
1 bol knoflook
3 takjes tijm
2 blaadjes laurier
1 eetlepel peperbolletjes (geplet)
1 eetlepel zout
1 braadkip

Voor stap 2:

500 gram champignons
25 gram boter
400 gram kalfsgehakt
1 l bouillon

Voor stap 4:

100 gram boter
100 gram bloem
8 deciliter bouillon
2 deciliter room
1 citroen (sap)
peper en zout

Voor stap 5:

6 bladerdeeggebakjes



1 bosje peterselie

Bereidingswijze

Stap 1: Maak een bouillon

- 1.** Dit is de basis van je saus. Hoe meer smaak in de bouillon, hoe lekkerder het eindresultaat. Begin hier goed op voorhand aan, of zelfs de dag ervoor
- 2.** Spoel alle groenten, snij ze grof en doe ze in een grote kookpot. Overgiet met koud water, tot alles net onder staat. Voeg de kruiden toe. Breng dan pas aan de kook. Koud beginnen is smaak winnen.
- 3.** Laat de bouillon kort sudderen en leg er vervolgens de kip in. Het is belangrijk dat de kip in warme bouillon wordt ondergedompeld. Laat de kippenbouillon een uurtje koken. Tijdens het koken zullen er onzuiverheden naar het oppervlak komen. Dat zijn de proteïnes en het vet uit de kip. Schep ze met een schuimspaan uit de bouillon.
- 4.** Schep de gare kip uit de bouillon en laat die afkoelen. Zeef de bouillon. Een deel ervan heb je nodig voor het garen van de gehaktballetjes en de bereiding van de saus. De groenten mag je weggooien. Proef de bouillon. Voeg eventueel peper en zout toe.

Stap 2: Bak de champignons en kook de gehaktballetjes

- 5.** Als je de vol-au-vent gaat bereiden, voeg je op het einde plakjes champignon en gehaktballetjes toe. Die moet je op voorhand bereiden.
- 6.** Snij de champignons in plakjes en bak ze in 25 g boter. Hou apart.



- 7.** Rol kleine balletjes van het gehakt. Schep een liter bouillon in een aparte kookpot en kook de balletjes gedurende 5 minuten. Giet af en hou apart.

Stap 3: Pluk het vlees van de kip

- 8.** Zodra de kip voldoende is afgekoeld, kun je het vlees van het karkas plukken. Verwijder het vel, de botjes en de pezen. Hou enkel het vlees over. Scheur dat in reepjes, maar snij het niet. Als je het vlees in stukjes scheurt, blijf het sappig. Zodra je gaat snijden, krijg je een vezeliger resultaat. Hou het vlees apart.

Stap 4: Bereid de vol-au-vent

- 9.** Je hebt nu alle ingrediënten die nodig zijn voor een vol-au-vent. Maak nu de saus:
- 10.** Smelt 100 g boter in een diepe kookpot en voeg 100 g bloem toe. Roer goed en laat dit mengsel een beetje aanbakken. Voeg dan beetje bij beetje $\pm$ 8 dl van de bouillon toe en laat mooi inkoken. Voeg de room en het sap van 1 citroen toe. Proef de saus en breng eventueel extra op smaak met peper en zout.
- 11.** Voeg de rest van de ingrediënten toe: de stukjes kip, de plakjes champignons en de gehaktballetjes. Laat op een laag vuurtje nog even goed doorwarmen.

Stap 5: De afwerking

- 12.** Warm de bladerdeegpasteitjes op in de oven. Volg hiervoor de aanwijzingen op de verpakking. Snij het hoedje van het koekje en hou dit apart.
- 13.** Leg op elk bord een bladerdeegkoekje en schep de saus erin en erover. Werk af met peterselie en leg het hoedje er weer op.



14. Vol-au-vent serveren we traditioneel met zelfgemaakte frietjes en kropsla.