

Vol-au-vent

<http://www.annedebognies.be/Kip/vol-au-vent.htm>

*600 à 700 gr kipfilet
1 blokje groentebouillon
1 blokje kippenbouillon
250 gr gehaktballetjes
500 gr champignons
75 gr boter
75 gr bloem
3/4 l gezeefde bouillon
1/4 l melk
sap van 1/2 citroen
muskaatnoot, peper en zout
bladerdeeggebakjes*

de kipfilet koud opzetten en gedurende 20 min laten koken in 2 liter water met de bouillonblokjes

de bouillon zeven en laten afkoelen

de kipfilet in blokjes snijden

de balletjes in water pochieren tot ze komen bovendrijven

de champignons in stukken snijden en bakken met wat citroensap, peper en zout

roux maken met de boter en de bloem, aanlengen met de bouillon en melk tot een gladde saus, 5 min laten koken, kruiden met peper, zout en muskaatnoot

de kippenblokjes, de balletjes en de champignons bij de saus voegen en alles goed laten warm worden

eventueel nog wat citroensap bijvoegen, en kruiden

opdienem met de opgewarmde bladerdeeggebakjes en aardappelpuree of kroketten