



Vol-au-vent (koninginnenhapje)

Een romige klassieker met malse kip, balletjes en champignons in een fluweelzachte saus, geserveerd in een knapperig bladerdeegkorfje. Echte Vlaamse comfortfood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 bladerdeegkorfjes (vol-au-vent)
- 2 kippenfilets (ca. 400 gr)
- 250 gr gehakt (half om half)
- 250 gr champignons
- 1 ajuin
- 1 wortel
- 1 laurierblad
- 2 takjes tijm
- 60 gr boter

60 gr bloem
15 cl room
1 eierdooier
1 el citroensap
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

1. Breng een pot water met de ajuin, wortel, laurier, tijm, peper en zout aan de kook. Pocheer de kippenfilets hierin 12 minuten op zacht vuur. Haal ze eruit en hou het kookvocht (bouillon) bij.
2. Rol van het gehakt kleine balletjes en pocheer ze 6 à 7 minuten in dezelfde bouillon. Schep ze eruit.
3. Snijd de champignons in vieren en stoof ze 5 minuten in een klontje boter tot het vocht verdampt is. Snijd de kip in mondklare blokjes.
4. Smelt 60 gr boter in een pan, voeg de bloem toe en laat deze roux 2 minuten zachtjes garen zonder te kleuren. Giet er al roerend ca. 50 cl gezeefde bouillon bij tot je een gladde, gebonden saus krijgt.
5. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Klop de eierdooier los met de room en roer dit van het vuur door de saus. Breng op smaak met citroensap, nootmuskaat, peper en zout. Niet meer laten koken.
6. Schep de kip, balletjes en champignons door de saus en warm alles voorzichtig door. Verwarm de korfjes kort in de oven en vul ze royaal. Lekker met frietjes of kroketten.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)