



Vol-au-vent (koninginnenhapje)

Een romige klassieker met malse kip, kleine gehaktballetjes en champignons in een fluweelzachte blanke saus, geserveerd in een knapperig bladerdeegkorfje. Echte Vlaamse comfortfood op zijn best.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 bladerdeegkorfjes (vol-au-vent)
- 2 kippenfilets (ca. 400 gr)
- 250 gr gemengd gehakt (half rund, half varken)
- 250 gr champignons
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 laurierblad
- 2 takjes tijm

60 gr boter
60 gr bloem
150 ml room
1 eierdooier
1 eetlepel citroensap
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng een ruime pot water aan de kook met de ui (in twee gesneden), de wortel (in stukken), het laurierblad, de tijm, peper en zout. Laat 5 minuten trekken en zet het vuur laag.
- 2.** Voeg de kippenfilets toe en pocheer ze 15 minuten op zacht vuur. Haal ze uit de bouillon en laat afkoelen. Zeef de bouillon en hou 500 ml bij.
- 3.** Vorm van het gehakt kleine balletjes ter grootte van een knikker. Pocheer ze 6 tot 7 minuten in de nog warme bouillon. Schep ze eruit met een schuimspaan en zet apart.
- 4.** Snijd de champignons in kwarten. Stoof ze in een klontje boter op middelhoog vuur gedurende 5 minuten tot het vocht volledig verdampt is. Kruid licht met peper en zout.
- 5.** Snijd de afgekoelde kip in mondklare blokjes.
- 6.** Smelt 60 gr boter in een ruime kookpan op matig vuur. Voeg de bloem in een keer toe en roer met een houten lepel tot een gladde roux. Laat 2 minuten zachtjes garen zonder te kleuren.
- 7.** Giet er al roerend lepel per lepel de warme, gezeefde bouillon bij tot je een gladde, gebonden saus bekomt. Gebruik ca. 500 ml bouillon. Laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur.
- 8.** Klop de eierdooier los met de room. Haal de pan van het vuur en roer het roommengsel door de saus. Breng op smaak met het citroensap, een snuif nootmuskaat, peper en zout. De saus mag niet meer koken na het toevoegen van de eierdooier.
- 9.** Schep de kipstukjes, de gehaktballetjes en de champignons door de saus. Warm alles voorzichtig door op laag vuur zonder te laten koken.
- 10.** Verwarm de bladerdeegkorfjes 5 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden. Vul ze royaal met de vulling en serveer onmiddellijk.

Tip

Maak de saus niet te ver op voorhand klaar, maar hou de vulling warm op het allerlaagste vuur. Verwarm de korfjes pas op het laatste moment zodat ze knapperig blijven. Heb je resterende bouillon over, vries hem in als basis voor een volgende soep of saus.

Lekker met

Frietjes of kroketten en een eenvoudige groene salade.

Dranktip

Een droge, frisse Chardonnay of een blond Belgisch bier zoals een Leffe Blond past uitstekend bij de romige saus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be