



## Vol-au-vent van kip met balletjes

*Een royale videe met malse kip, gehaktballetjes en champignons in een romige saus, opgediend in een krokant bladerdeegkroontje.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 2 kippenfilets
- 300 gr kalfsgehakt of gemengd gehakt
- 250 gr champignons
- 1 ui
- 60 gr boter
- 50 gr bloem
- 1 liter kippenbouillon
- 100 ml room
- 1 eierdooier

sap van een halve citroen  
1 eetlepel fijngehakte peterselie  
4 bladerdeegkroontjes (videe)  
peper, zout en nootmuskaat

## Bereidingswijze

---

- 1.** Pocheer de kippenfilets zachtjes in de kippenbouillon tot ze gaar zijn, ongeveer 15 minuten. Haal ze eruit en pluk ze in stukken. Bewaar de bouillon.
- 2.** Rol van het gehakt kleine balletjes en pocheer die enkele minuten in dezelfde bouillon tot ze gaar zijn. Schep ze eruit.
- 3.** Snijd de champignons in plakjes en stoof ze samen met de gesnipperde ui in een klontje boter zacht.
- 4.** Smelt in een ruime pot de rest van de boter, roer de bloem erdoor en bak 2 minuten.
- 5.** Giet er beetje bij beetje de warme bouillon bij tot een gladde, gebonden saus.
- 6.** Doe de kip, de balletjes en de champignons in de saus en warm alles goed door.
- 7.** Klop de eierdooier los met de room, roer wat warme saus erbij en meng dit voorzichtig door de videsaus zonder nog te koken. Breng op smaak met citroensap, peper, zout en nootmuskaat.
- 8.** Warm de bladerdeegkroontjes op in de oven, vul ze met de bereiding, werk af met peterselie en dien op met frietjes.

---

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