



Vol au vent

Bijgerecht, Hoofdgerecht, Snack • Kip
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Braadkip of soepkip
ui
wortel
selder
laurier
kruidnagel
zout en peper

champignons
boter
bloem
room
citroen

Kippengehakt
zout, peper
ei
paneermeel

Bereiding

Kip pocheren: opzetten in water met zout, peperbolletjes, laurier, ui met kruidnagel, wortel, selder.

Aan de kook brengen.

Afschuimen wanneer nodig.

Tegen het kookpunt aanhouden tot de kip gaar is (afhankelijk van het gewicht van de kip ongeveer 45 minuten tot een uur).

Champignons in vier snijden en opzetten met een bodempje water, klontje boter, zout, peper en wat citroensap.

5 minuten stoven.

Kippengehakt aanmaken met zout, peper, ei en paneermeel en er kleine gehaktballetjes van draaien.

5 minuten zachtjes koken in kippenbouillon.

De gare kip uit de bouillon nemen en iets laten afkoelen.

Kippenbouillon door een zeef doen.

Kippenvel verwijderen en het vlees van karkas en botten halen.

Het kippenvlees in blokjes snijden.

Een roux maken van boter en bloem en die al roerend met een lepel op een zacht vuurtje laten drogen tot ze een beetje nootachtige, koekjesachtige geur krijgt.

Kippenbouillon toevoegen, en al roerend aan de kook brengen.

Het stoofvocht van de champignons toevoegen.

op smaak en de juiste dikte brengen en afwerken met room.

Kip en champignons en gehaktballetjes door de saus roeren en nog even zachtjes laten sudderen.

Gebruik warme pasteitjes of mandjes van pommes duchesse om te vullen met deze vol au vent.

Notities

Vol au vent is een kippenragout meestal geserveerd in een rond bladerdeegbakje (Bouchée). In kleinere vorm wordt het naargelang de streek een pasteitje of koninginnenhapje of Bouchée à la Reine genoemd. In Frankrijk wordt de term Vol au vent gebruikt voor een luchtig bladerdeegbakje met een hartige vulling, in België en Zwitserland gaat het over kippenragout.

Vandaar dat in dit recept ook sprake is van een mandje van pommes Duchesse met een vulling van kippenragout.

Foto's

