



Koninginnepasteitjes

Brunch, Hoofdgerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Gestoomde kip (zie recept)

Gehakt (half om half)

gehaktkruiden

ei

paneermeel

champignons

citroen

Kippenbouillon

boter

bloem

room

hollandaisesaus (zie recept)

peterselie

Pasteibakjes

Bereiding

Gestoomde kip heb je al van te voren bereid, bouillon bijgehouden en het vlees van de kip van het karkas geplukt en in blokjes gesneden.

Meng het gehakt met de gehaktkruiden, ei en paneermeel en draai er niet te grote gehaktballetjes van. Breng ze met de kippenbouillon aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken.

Champignons in vier snijden en met een bodempje water, citroensap en zout en peper enkele minuten laten sudderen.

Maak een roux van boter en bloem en laat die op een laag vuurtje drogen (af en toe even omroeren met een houten lepel) tot je een lichte aangename koekjesgeur waarneemt (men zegt ook wel eens notengeur).

Voeg de koud bouillon en het bereidingsvocht van de champignons toe en breng op een zacht vuur al roeren met een garde aan de kook. de saus gaat binden. Op smaak brengen, kip, gehaktballetjes, room en

champignons toevoegen.

Peterselie hakken.

Bereid de hollandaisesaus.

Verwarm de oven op 160 graden.

Haal met een mesje de dekseltjes uit de pastei bakjes en plaats in de oven tot ze goed warm zijn.

Maak intussen de ragout goed warm op een zacht vuurtje en controleer nog eens op smaak en consistentie.

Haal de pasteitjes uit de oven en schik ze op een schaal of op warme borden en vul met de ragout. Doe er een lepel hollandaisesaus overheen, bestrooi met gehakte peterselie en leg er de dekseltjes van de pasteibakjes op.

Notities

Recept Koninginnenpastaïtjes of Bouchée à la reine.

Een oude klassieker die het nog altijd goed doet.

Afgewerkt met hollandaisesaus maakt het wel fijner en beter.

Foto's

