

De snelle **valspeel** vol-au-vent

Het leuke aan deze valspeel vol-au-vent is dat je zelf kan spelen met de ingrediënten. Wil je meer saus, minder kip, meer champignons,... alles is mogelijk! Je kan het niet verprutsen. Enkel voor de roux is je verhouding bloem, boter belangrijk en de hoeveelheid bouillon die je er bij doet.

Ingrediënten:

- 600 gram kipfilet
- 250 gram champignons
- 50 ml kookroom
- 1 liter water
- 2 kippenbouillonblokjes
- 40 gram boter
- 80 gram bloem
- Bladerdeegpasteitjes
- Kant-en-klare balletjes of:
 - 200 gram ronds- of kippengehakt
 - 1 ei
 - +/- 25 gram paneermeel

Bereiding:

1. Water koken met bouillonblokjes (1 blokje per 500ml water).
2. Kipfilet gaarkoken in circa 15 minuten.
3. Eventueel balletjes draaien en aanbakken of koken in water.
4. Champignons snijden, gaar bakken en apart zetten
5. De gekookte kipfilet uit de bouillon halen en onmiddellijk in reepjes trekken met twee vorken, anders gaat hij uitdrogen! Leg afgedekt apart.
6. Bouillon eventueel zeven en in een maatbeker gieten.
7. Maak de roux; smelt de boter en voeg beetje bij beetje de bloem toe onder constant roeren. Geleidelijk aan de bouillon toevoegen tot je een gladde saus krijgt (dit hoeft niet alle bouillon te zijn).
8. De kip, champignons en de balletjes door de saus roeren en 5 min laten sudderen op een laag vuur.
9. Kookroom toevoegen (niet te kwistig zijn anders verlies je de vol-au-vent-smaak).
10. Bladerdeegpasteitjes tijdig in de oven zetten en eventueel nog wat frietjes of kroketten bakken!

Afwasstatus:

- Maatbeker
- Ketel
- Pan
- Snijplank
- 2 vorken
- Mes
- Kom met deksel + ev. een tweede kom voor de balletjes
- Snijplank