

# Recept: Vol-au-vent met puree



Klassiek Belgisch gerecht met kip, champignons en gehaktballetjes in romige saus, geserveerd in krokante bladerdeegpasteitjes.

Vol au vent maken is veel werk. Daarom werken we deze les per 2. Ook kan 1 duo met een soepkip werken (moeilijker en meer werk) en de rest met kipfilets (snel)

- 1 leerling maakt de balletjes en de champignons
- 1 leerling maakt de kip en de saus
- Bekijk samen wie de puree maakt voor erbij



Aantal personen:  
2 personen



Tijd:  
60 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Moeilijk

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Aantal</b>	<b>Vorbereiding</b>	Voor 2 personen
<input type="checkbox"/> Kipfilets of een soepkip	2 stuks		
<input type="checkbox"/> Gemengd gehakt	150 g	rund-varken of halal kip	
<input type="checkbox"/> Champignons	150 g	in schijfjes	
<input type="checkbox"/> Ui, wortel, selder	½ van elk	voor bouillon	
<input type="checkbox"/> Boter	25 g	voor roux	
<input type="checkbox"/> Bloem	25 g	voor roux	
<input type="checkbox"/> Eidooier	½ stuks	voor balletjes	
<input type="checkbox"/> Bladerdeegpasteitjes	2 stuks	kant-en-klaar	
<input type="checkbox"/> Room	50 ml		
<input type="checkbox"/> Peterselie	5 takjes	fijngesnipperd	
<input type="checkbox"/> Citroen	½	sap	

Cressonette en puree voor erbij.

# Bereidingswijze

## 1. Kip Garen (met kipfilets) = Leerling 1

- Doe de ui, wortel, selder, laurierblad en een paar peperbolletjes in een pot met water.
- Breng aan de kook
- Leg de kipfilets voorzichtig in de bouillon en laat 30 minuten zachtjes trekken.
- Haal de kip eruit, laat afkoelen en trek in stukjes.
- Zeef en bewaar de bouillon voor de saus.

## 2. Kip Garen: Alternatief met soepkip = Leerling 1

- Spoel de hele soepkip zorgvuldig onder koud stromend water
- Doe de kip in een pot met water en breng aan de kook, laat daarna zachtjes pruttelen
- Schuim het water af - haal het grijze schuim van het water
- Wanneer er geen schuim meer komt, voeg dan de ui, selder, wortel, laurierblad en een paar peperbolletjes toe.
- Laat de kip, zachtjes pruttelend ongeveer 40 minuten garen
- Haal de kip uit de bouillon en laat 5 minuten afkoelen
- Verwijder het vel en haal het vlees van de botten, trek in stukjes
- Zeef en bewaar de bouillon voor de saus

## Gehaktballetjes Maken = Leerling 2

- Meng het gehakt met eidooier, paneermeel, peper, zout en nootmuskaat.
- Rol kleine balletjes van ongeveer 2 cm diameter.
- Pocheer de balletjes 5 à 7 minuten in wat van de kippenbouillon tot ze gaar zijn.

## Champignons = Leerling 2 en Saus = Leerling 1

- Snijd champignons in schijfjes en bak ze goudbruin in een beetje boter.
- Smelt de boter in een iets grotere pot, voeg bloem toe en roer goed tot een roux.
- Giet geleidelijk de gezeefde bouillon erbij, blijf roeren tot een gladde saus.
- Voeg room toe, kruid met peper, zout, nootmuskaat en een scheutje citroensap.

## Samenstellen en Serveren

- Voeg de kip, balletjes en champignons toe aan de saus.
- Laat enkele minuten zachtjes pruttelen zodat alles goed bindt.
- Roer er de helft van de fijngesnipperde peterselie onder.
- Werk af met een beetje citroensap en kruid eventueel bij met peper en zout
- Verwarm de bladerdeegpasteitjes in de oven volgens de verpakking.
- Vul de warme pasteitjes met de vulling en werk af met de rest van de gehakte peterselie.
- Serveer direct terwijl het nog heet is met smeùige puree

Gebruik voor de puree ongeveer 500 gr aardappelen per 2 leerlingen. Het recept ken je al, dus dat kan je zelfstandig maken!

Knip de tuinkers af met een schaar. Spoel onder koud water en dep droog met keukenpapier



**Tuinkers** is een klein, groen plantje dat snel groeit.

Je kunt het zelf kweken op watten of keukenpapier met een beetje water.

Na een paar dagen kun je het al knippen en eten.

De smaak is pittig en een beetje scherp, een beetje zoals mosterd.

Tuinkers is lekker op een boterham met kaas of ei, of als afwerking op soep of sla.

Het zit vol vitamines en maakt je gerecht fris en gezond.