



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. Dit is de klassieke Vlaamse zondagse videe zoals hij hoort te smaken: vol van smaak, zijdezacht van textuur en feestelijk van uitzicht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	40'	4	Hoofdgerecht

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 el fijngehakte platte peterselie
4 bladerdeegkroontjes (videe)
Zout, peper en nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Breng de kippenbouillon aan de kook in een ruime pot en zet het vuur terug. Pocheer de kippenfilets zachtjes gedurende ongeveer 15 minuten tot ze volledig gaar zijn. Haal ze uit de bouillon, laat ze iets afkoelen en pluk ze in hapklare stukken. Bewaar de bouillon.
- 2.** Rol van het gehakt kleine balletjes ter grootte van een knikker. Pocheer ze in dezelfde warme bouillon gedurende 5 tot 7 minuten tot ze gaar zijn. Schep ze eruit met een schuimspaen en leg ze apart.
- 3.** Snijd de champignons in plakjes en snipper de ui fijn. Smelt een klontje boter (ongeveer 10 gr) in een pan en stoof de ui glazig op een zacht vuur. Voeg de champignons toe en bak ze tot al het vocht verdampt is. Zet apart.
- 4.** Smelt de resterende boter (50 gr) in een ruime kookpot op een matig vuur. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig met een houten lepel. Laat de roux 2 minuten bakken zonder te kleuren.
- 5.** Giet de warme bouillon er scheutje voor scheutje bij terwijl je voortdurend klopt met een garde, tot je een gladde, gebonden saus bekomt. Laat de saus 10 minuten zachtjes pruttelen zodat de bloemsmaak verdwijnt.
- 6.** Voeg de kip, de balletjes en de champignons met ui toe aan de saus. Warm alles voorzichtig door op een laag vuur.
- 7.** Klop de eierdooier los met de room in een kommetje. Schep er een paar lepels warme saus bij en roer goed om, zodat de eierdooier gewend raakt aan de warmte. Giet dit mengsel terug in de pot en roer voorzichtig door. Laat de saus niet meer koken, anders schift de binding. Breng op smaak met citroensap, zout, peper en versgeraspte nootmuskaat.
- 8.** Verwarm de bladerdeegkroontjes volgens de aanwijzingen op de verpakking in een oven van 180 graden gedurende 8 tot 10 minuten tot ze krokant en goudbruin zijn. Vul ze genereus met de bereiding, werk af met fijngehakte peterselie en dien onmiddellijk op.

Tip

Laat de saus na het toevoegen van het room-eierdooiermengsel nooit meer koken. Het mengsel zorgt voor een fluweelzachte binding, maar zodra de saus kookt, schift de eierdooier en wordt de saus korrelig. Warm desnoods op een zeer laag vuur of au bain-marie.

Lekker met

Frietjes of gekookte rijst, en eventueel een groene salade als fris tegenwicht.

Dranktip

Een droge, fruitige witte wijn zoals een Bourgogne Chardonnay of een Belgische witbier past uitstekend bij de romige saus van deze klassieke videoe.