

## Ingrediënten

1 kip (beenhouwerij)  
 500 g champignons  
 3 stengels witte selder  
 2 wortelen  
 1 preiwit  
 1/2 plantje peterselie  
 1/2 citroen  
 4 eetl. boter  
 3 eetl. bloem  
 3 blokjes kippenbouillon  
 1 tijmtakje (gedroogd)  
 1 blaadje laurier  
 nootmuskaat  
 peper en zout



**Tip van Sophie**  
 van ons kookteam  
 "Vol-au-vent is een klassieker! Succes verzekerd  
 dus, zeker door de lekkere frietjes :)"

## Recept

### Voorbereiding >

**Kan vooraf** (10 min. + 45 min. à 1 u. koken)

- Snij de selder en het preiwit in stukjes en de wortelen in schijfjes.
- Pers de halve citroen.
- Snij de kip in stukken.
- Breng 3 L water aan de kook en voeg de bouillonblokjes, de gesneden groenten, de helft van het citroensap, de tijm, het laurierblaadje, zout en peper toe.
- Voeg de stukken kip toe en laat 45 min. afgedekt garen op een zacht vuur.

**Bereiding** (25 min.)

- 1** Haal de kip uit de bouillon. Snij het vlees van de borst in hapklare stukken en trek het vlees van de bouten.
- 2** Zeef de bouillon en vang 1/2 L kookvocht op.

**3** Snij ondertussen de champignons in 4. Smelt 1 eetl. boter in een pan en bak de champignons kort. Voeg de rest van het citroensap toe en breng op smaak met peper en zout.

**4** Smelt 3 eetl. boter in een pan en klop er de bloem onder. Laat even drogen en voeg dan beetje bij beetje en al kloppend de bouillon toe. Laat sudderen tot u een gebonden saus hebt. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

**5** Meng de champignons en de kip onder de saus. Laat nog even opwarmen en snipper er de peterselie over.

### Afwerking

Serveer met frietjes of puree.

## Bron



Colruyt - Reclamefolder - Inspiratie - 16/01 tem 29/01/2019,  
Pagina 24/25  
en Online :

<https://www.colruyt.be/nl/recept/vol-au-vent-2>

## Info Martine Lycke 18/01/2019

1 liter water opzetten met  
2 kippenbouillonblokjes

Toevoegen:

1 Preiwit  
2 Worteltjes  
Selder  
Look

2 Kippenfilets toevoegen als water kookt en  
15 minuten laten mee garen

Ondertussen 500 g champignons aanbakken in wat boter  
En peterselie toevoegen, opzij houden

Kip uit bouillon nemen en in stukjes snijden

In andere pot:

2 el boter laten smelten  
+ 3 el bloem  
+ beetje per beetje bouillon toevoegen  
Bouillon heb ik niet gezeefd en uiteindelijk alles toegevoegd aan de beurre manié.  
Dus bij ons eerder waterzooi dan vol-au-vent  
Kip en champignons toevoegen en wat laten meegaren

Fotos

