

VOL AU VENT MET KROKETTEN



Ingrediënten (4 personen):

250 g gehakt
1 el broodkruim
1 ei
250 g champignons
1 l kippenbouillon (die je net getrokken hebt)
1,5 el Madeira
½ citroen (sap)
4 videekoekjes
1 bakje tuinkers
100 g vetstof
100 g bloem
1,5 dl room
look
peper en zout
platte peterselie

bouillon:

1 ui
1 preistengel
1 grote wortel
1 kip
tijm
laurier
1,5 l water

Bereidingswijze:

Kook de kip gaar met ingrediënten voor de bouillon.

Haal het vlees van het been en van het vel, hou de bouillon bij.

Meng het gehakt met het broodkruim, het ei en peper en zout.

Maak kleine vleesballetjes van het gehakt en de andere ingrediënten.

Wrijf de champignons schoon en bak ze gaar in een weinig vetstof met een beetje look.

Kruid ze met peper en zout.

→

Smelt de vetstof met de bloem tot een roux. Giet er al roerend de kippenbouillon en de room op, totdat die ingedikt is. Doe er de balletjes bij, kippenwit en champignons en roer er de Madeira en het citroensap onder.

Zet het vuur af, een deksel op de pot en maak ondertussen de videekoekjes warm.

Serveer in een klassiek videekoekje en versier met een beetje tuinkers.