



CARLSBOURG
DEPUIS 1895

Ingrediënten

Voor 6 personen

- 40 g Carlsbourg Ardense roomboter
- 1 gevogelte van ongeveer 1,6 kg
- 250 g varkens-kalfsgehakt
- 250 g champignons
- 200 g ui
- 100 g roene selder
- 100 g wortel
- 100 g prei
- 40 g bloem
- 6 pasteitjes om te vullen
- 1 eidooier
- 1 kruidentuiltje (enkele takjes peterselle, een laurierblad en een takje tijm)
- het sap van 1/2 citroen
- 3 kruidnagels
- 10 zwarte peperbollen

De ster van het gerecht



☆ 12 cl Authentieke Carlsbourg volle room

Vol-au-vent

De bereiding

- Leg het gevogelte in een grote kookpan. Doe er 4 liter koud water, de geschilde wortelen, de ui doorprikt met kruidnagel, de selder, prei, het kruidentuiltje en de peperbollen bij. Breng zachtjes aan de kook en kook 1,5 u op een laag vuur.
- Haal het gevogelte uit de bouillon en laat lauw worden. Zeef de bouillon. Verwijder het vel van het gevogelte. Bewaar het vlees in een schaal. Besprenkel met een beetje bouillon zodat het vlees niet uitdroogt.
- Vorm kleine balletjes met het gehakt. Giet wat kippenbouillon in een kookpan en kook er de balletjes in.
- Verwijder de steel van de champignons. Kook de champignons in bouillon met een scheutje citroensap, om ze wit te houden.
- Meng de room en de eidooier. Smelt de boter in een kookpan. Doe er de bloem in één keer bij en klop krachtig. Bak 1 minuut al kloppend op een zacht vuur. Voeg in 3 keer 40 cl gevogeltebouillon toe en klop telkens op om een gladde saus te krijgen. Voeg het room-eidooiermengsel toe. Bak nog 2 minuten op een zacht vuur en meng.
- Leg het kippenvlees, de balletjes en de champignons in de saus.

De afwerking

- Verwarm de pasteitjes 8 minuten in een voorverwarmde oven op 150°C.
- Vul de pasteitjes met gevogelte en saus.
- Schik op een bord. Serveer onmiddellijk met een citroenkwartje.

Smakelijk!