



Vol-au-vent met shiitake en kippendij

Datum: 06-11-2017
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Bouillon:

- 6 kippendijfilets
- 1,5 kippenbouillonblokjes
- 15 g peterselie
- 3 stengels bleekselderij, in stukken
- 1,5 grote wortel, in stukken
- 3 laurierblaadjes
- 1,5 takje tijm
- 1,5 theel. rode peperkorrels

Ragout:

- 90 g boter
- 120 g bloem
- 600 g shiitakes, in plakjes
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 3 sjalotjes, fijngesneden
- 15 g peterselie
- 3 eetl. slagroom

Pasteibakjes:

- 8 bladerdeeg pasteibakjes

Bereidingswijze:

Bouillon:

Doe alle ingrediënten voor de bouillon in een grote pan met 1 liter water. Breng aan de kook en houd circa 30 minuten net tegen de kook aan. Haal kip eruit, pluk deze uit elkaar en zet opzij. Giet de bouillon door een zeef en zet opzij. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Ragout:

Verhit voor de ragout 60 gram boter in een sauspan en bak bloem hierin aan. Voeg beetje bij beetje al roerend met een garde bouillon toe en meng tot een gladde saus. Verhit intussen in een aparte pan resterende boter. Bak shiitakes met knoflook en sjalotjes in de boter en voeg ze toe aan de saus.

Snijd peterselie fijn, voeg die met de stukjes kip en slagroom toe aan de ragout en laat even doorwarmen. Breng op smaak met peper en zout.

Pasteibakjes:

Verwarm de pasteibakjes, zoals op vermeld op de verpakking, in de voorverwarmde oven. Neem de pasteibakjes uit de oven, schep de ragout erin en serveer.