

Vol-^{3x}au-vent

NINA's foodstyliste Sonja Peeters brengt deze week de klassieker der klassiekers vol-au-vent drie keer anders. Traditioneel, in een vegan jasje of net heel rijkelijk. Stuk voor stuk smaakbommen.



Tip
**MAAK JE GERECHT
 EEN DAG VAN TEVOREN.
 ZO KOMEN DE
 SMAKEN BETER TOT
 HUN RECHT**

Puur Sonja



WIE IS SONJA?

- geboren in 1971
- culiredacteur, foodstylist en receptontwikkelaar
- vindt inspiratie in verrassende geuren en smaken, spannende ingrediënten en bij collega-foodies en chefs
- motto: "Er is geen oprechtere liefde dan die voor lekker eten" (George Bernard Shaw)

Traditioneel MET HOEVEKIP EN VERSE KIPPENBOUILLON

1 UUR 30 MINUTEN

ZO GA JE TE WERK

VOOR 4 PERSONEN VOOR DE VERSE KIPPENBOUILLON

- 1 ui
- 2 wortelen
- 1 prei stengel
- 1 hoevekip
- ongeveer 1,5 l water
- 2 kruidnagels
- bouquet garni (tijm, laurier, peterselie)
- enkele zwarte peperkorrels
- zout

VOOR HET KONINGINNENHAPJE

- 250 g champignons
- 100 g boter
- sap van 1 citroen
- 80 g bloem
- 250 g gemengd gehakt
- 1 ei
- 4 el paneermeel
- 2 takjes tijm
- 1 laurierblad
- 120 ml room
- scheutje vermout
- 4 bladerdeeggebakjes
- handvol waterkers
- 2 el fijngehakte peterselie
- peper en zout

- Snij voor de bouillon de ui, wortelen en prei in grove stukken. Doe de kip en de groenten in een diepe pan en giet er water bij tot alles net onderstaat. Voeg de kruidnagels, het bouquet garni, de peperkorrels en wat zout toe. Breng aan de kook en laat 1 uur sudderen op een laag vuur. Haal de kip uit de bouillon en zeef de bouillon.
- Borstel de champignons schoon en snij ze in plakjes. Bak ze in boter goudbruin. Breng op smaak met wat citroensap, peper en zout.
- Smelt 80 gram boter. Voeg de bloem toe en roer goed tot het mengsel naar koekjes ruikt. Voeg beetje bij beetje en al roerend wat bouillon toe tot je een dikke, smeulige saus krijgt.
- Pluk het vlees van de botten van de kip en trek in kleine stukjes. Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, peper en zout. Rol er kleine balletjes van. Breng water aan de kook met de tijm, laurier, peper en zout. Kook de balletjes tot ze komen bovendrijven en gaar zijn. Schep ze samen met de champignons en de kip onder de saus. Breng op smaak met wat citroensap, peper en zout. Werk af met de room en een scheutje vermout. Laat goed doorwarmen.
- Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de bladerdeeggebakjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze goudbruin. Vul ze met de vol-au-vent, zet het dekseltje erop en dien op met de waterkers. Werk af met de peterselie.

VOOR 4 PERSONEN

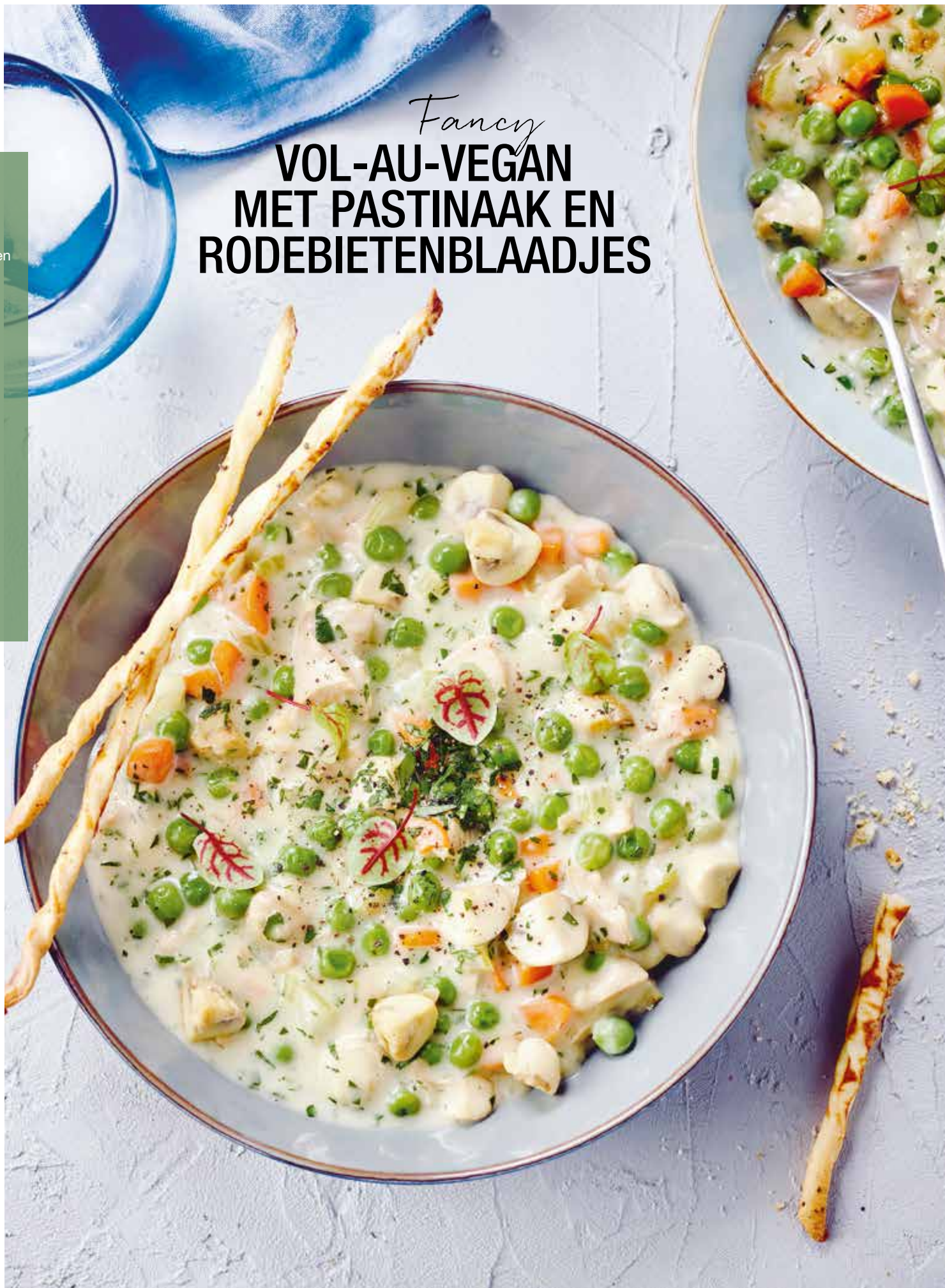
- 100 g sojablokjes
- 2 wortelen, in kleine blokjes
- 250 g champignons, in vieren
- 150 g erwten, diepgevroren
- 1 rol vegan bladerdeeg
- 2 pastinaken, in reepjes
- 50 g sojaboter
- 50 g bloem
- 250 ml ongezoete sojamelk + wat extra om het bladerdeeg te bestrijken
- 250 ml groentebouillon
- scheutje rode porto
- 1 citroen
- bosje peterselie, fijngehakt
- handvol rodebietenblaadjes
- handvol kervel
- kokosolie
- nootmuskaat
- peper en zout

40 MINUTEN

ZO GA JE TE WERK

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de sojablokjes goudbruin in sojaboter. Voeg de wortelblokjes toe en roerbak 5 minuten. Doe er de champignons en de erwten bij en bak nog eens 2 minuten.
- Rol het deeg uit en snij er smalle linten uit. Geef ze een twist en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met wat sojamelk en zet 10 minuten in de oven.
- Hussel de pastinaakreepjes door elkaar met een scheutje kokosolie en kruid met zout. Verspreid ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 20 minuten in de oven. Schep ze halverwege om. Maak een smeulige bechamelsaus met 50 gram sojaboter, de bloem, sojamelk en groentebouillon. Breng op smaak met een scheutje porto, citroensap, nootmuskaat, peper en zout. Meng de sojablokjes, de groenten en de peterselie onder de saus. Serveer de vol-au-vegan in diepe borden en werk af met de bladerdeegstengels, de kervel en de rodebietenblaadjes.

Fancy VOL-AU-VEGAN MET PASTINAAK EN RODEBIETENBLAADJES



Rijkelijk MET PARELHOEN, ZWEZERIKEN EN MOUSSELINESAUS VAN BIER



VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 2 kalfszwezeriken
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 2 eierdooiers
- 300 g kalfsgehakt
- 250 g boschampionns
- 1 citroen
- handvol shisoblaadjes
- 1 rol bladerdeeg
- 120 ml room
- bloem
- boter
- nootmuskaat
- peper en zout

VOOR DE PARELHOENBOUILLON

- 2 l water
- 2 wortelen, in kleine blokjes
- 1 ui
- 2 stengels selder, grof gehakt
- 1 preistengel, grof gehakt
- 2 laurierblaadjes
- bosje tijm
- bosje peterselie
- 2 kruidnagels
- handvol peperkorrels
- 1 parelhoen
- zout

VOOR DE SAUS

- 2 eierdooiers
- 50 cl Gust-witbier
- 125 g geklaarde boter
- citroensap

1 UUR

ZO GA JE TE WERK

- Doe voor de bouillon de wortelen, ui, selder en prei met de laurier, tijm, peterselie, kruidnagels, peperkorrels en flink wat zout in 2 liter water. Breng aan de kook. Ontvel de parelhoen en snij het vet weg. Leg in de bouillon en laat 45 minuten zachtjes koken. Haal de parelhoen uit de bouillon en zeef de bouillon.
- Blancheer de zwezeriken 5 minuten in gezouten water. Spoel onder koud water, verwijder de vliesjes en het vet. Stoof de sjalot aan in wat boter. Bebloem de zwezeriken en bak ze 8 minuten aan elke kant. Snij in plakjes.
- Meng de eierdooiers onder het kalfsgehakt en kruid met wat peper, zout en nootmuskaat. Maak met twee kleine vochtige lepels quenelles van het gehakt. Laat de quenelles in de hete parelhoenbouillon garen.
- Stoof de champignons aan in wat boter en voeg wat citroensap toe. Kruid met peper en zout. Snij reepjes van de parelhoen. Maak een bechamelsaus met 50 gram boter, 50 gram bloem en 400 milliliter parelhoenbouillon. Voeg de room toe en breng op smaak met extra citroensap, peper en zout. Schep er de champignons, quenelles en de parelhoen doorheen.
- Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het deeg uit en snij er smalle rechthoeken van. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met wat olie. Zet 10 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Klop voor de saus de eierdooiers luchtig samen met het bier en een scheutje water. Zet daarna het pannetje al kloppend op het vuur. Voeg de geklaarde boter in een straaltje toe tot de saus begint in te dikken. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.
- Leg een bladerdeegplakje op elk bord. Schep er wat vol-au-vent op, verdeel er de zwezeriken over en werk af met een streep mousselinesaus en de shiso. Bedek met een ander bladerdeegplakje.