



Vol-au-vent van Kipfiletreepjes en Kalkoengehaktballetjes



10 personen



Ingredients

- 0.8 kg Kipfiletreepjes
- 200 g Kalkoengehaktballetjes
- 1 l gevogeltebouillon
- 55 g boter
- 65 g bloem
- 500 g champignons
- Sap van 1/4 citroen
- 5 cl room
- Peper & zout
- 1 groot plak bladerdeeg
- 1 ei
- Zwarte sesamzaadjes
- Enkele kervelpluksels
- Hollandse saus

Preparation

Snij de champignons in kwartjes en kook deze à blanc. Smelt de boter, voeg er de bloem aan toe en droog deze goed. Voeg er de gevogeltebouillon aan toe, geleidelijk aan, tot je een mooie gladde saus bekomt. Voeg er het sap van de champignons aan toe en laat nog eens doorkoken.

Snij de Kalkoengehaktballetjes in vier. Voeg de Kipfiletreepjes, de Kalkoengehaktballetjes en de champignons toe aan de saus. Kook het geheel nog eens door en werk af met de room. Kruid af met peper en zout.

Snij het bladerdeeg in vierkantjes, wrijf de helft in met losgeklopt ei en bestrooi met sesamzaadjes. De andere helft prik je in. Leg ze op bakpapier en bak ze af gedurende ± 10 min. op 200°C.

Schik alles mooi op het bord en werk af met kervel en Hollandse saus.

More tasty recipes on [Volys.be](https://volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be