

Veggie vol-au-vent

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

3 eetlepels boter
400 gram vegetarische kipstukjes
500 gram champignons (in plakjes)
2 deciliter room
peper en zout
2 eetlepels bloem
4 deciliter groentebouillon
1 theelepel kippenkruiden
1⁄2 eetlepel citroen (sap)
1 bosje peterselie (fijngesneden)
4 bladerdeegkoekjes

Bereidingswijze

1. **Verhit 1 eetlepel van de boter en bak hierin de vegetarische kipstukjes krokant. Schep uit de pan en bak de champignons in dezelfde pan. Voeg de room toe. Breng op smaak met peper en zout. Schep uit de pan.**

2. **Verhit de rest van de boter in de pan en voeg de bloem toe. Roer goed en giet er beetje bij beetje de bouillon bij. Blijf roeren tot je een gladde, gebonden saus hebt. Breng deze op smaak met kippenkruiden en citroensap.**

3. **Voeg de vegetarische kipstukjes en de plakjes champignon toe. Werk af met de peterselie.**

4. **Verwarm de bladerdeegkoekjes kort in de oven en vul ze op met het mengsel.**