



Vol-au-ventquiche met een groene salade



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

gekookte kip
250 gram champignons (in plakjes)
boter
250 gram gehakt
2 1/2 deciliter room
6 eieren
1/2 limoen (sap)
peper en zout
bladerdeeg (1 rol)
1 pak veldsla
100 gram rucola
400 gram babyspinazie
2 sjalotjes
2 eetlepels olijfolie
6 eetlepels wittewijnazijn

Bereidingswijze

- 1.** Pluk het vlees van de kip en gooi het vel en de botten weg.
- 2.** Bak de champignons mooi goudbruin in boter en laat dan uitlekken op keukenpapier.
- 3.** Rol balletjes van het gehakt en bak deze eveneens goudbruin in boter. Laat ook uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Meng in een kom de room met de eieren en het limoensap. Breng goed op smaak met peper en zout. Voeg de kip, de champignons en de gehaktballetjes toe.



- 5.** Bekleed een ingevette diepe taartvorm (of ronde cakevorm) met het bladerdeeg. Bedek met bakpapier en giet er bakparels in (of gedroogde bonen). Zet 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder dan het bakpapier en de bakparels.
- 6.** Stort het kipmengsel in de vorm en zet 45 minuten à 1 uur in de oven. Check met een priem of satéprikker of de vulling niet meer vloeibaar is. Haal uit de oven en laat 5 minuten staan voordat je de quiche aansnijdt.
- 7.** Was intussen de veldsla, de rucola en de babyspinazie.
- 8.** Snij de sjalotjes fijn en voeg ze toe aan de salade. Meng de olijfolie met de wittewijnazijn en breng op smaak met peper en zout. Voeg toe aan de salade en meng goed. Serveer bij de quiche.