



# Vol-au-ventkroketjes



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



# Ingrediënten

## Voor de vol-au-vent:

2 kippenbouten  
3 takjes tijm  
1 blaadje laurier  
250 gram champignons (in dunne plakjes gesneden)  
2 eetlepels boter (+ 1 extra)  
2 eetlepels bloem  
1 deciliter room  
1/2 citroen (sap)  
1 blaadje gelatine (geweekt in koud water)  
3 takjes krulpeterselie (fijngesneden)  
peper en zout

## Voor de kroketjes:

4 eetlepels bloem  
2 eieren (opgeklopt)  
200 gram panko (of paneermeel)  
frituurolie

## Voor de afwerking:

3 blaadjes kropsla  
1 citroen  
dille

# Bereidingswijze



## Vol-au-vent:

- 1.** Doe de kippenbouten in een kookpot met peper, zout, tijm en laurierblad. Overgiet met koud water tot alles net onder staat. Breng aan de kook en laat 1 uur sudderen. Verwijder af en toe de onzuiverheden die aan de oppervlakte komen drijven. Haal de bouten uit de bouillon en laat ze afkoelen op een snijplank. Zeef de bouillon in een kom. Hou 2,5 dl van de bouillon apart. Pluk het vlees van de kippenbouten en zet apart.
- 2.** Bak de champignonplakjes kort aan in de extra boter.
- 3.** Smelt de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Roer goed. Overgiet met een beetje van de bouillon en blijf roeren. Voeg stelselmatig de rest van de 2,5 dl bouillon toe. Voeg de room toe en blijf roeren tot je een gebonden saus hebt. Voeg het citroensap, het kippenvlees en de champignons toe. Breng goed op smaak met peper en zout. Knijp het gelatineblaadje uit en voeg het toe aan het mengsel, samen met de peterselie. Roer goed. Laat dit mengsel helemaal afkoelen in de koelkast.

## Kroketjes:

- 4.** Zet 3 kommen klaar: eentje met bloem, eentje met losgeklopte eieren en eentje met panko.
- 5.** Neem telkens een dikke eetlepel van het vol-au-ventmengsel in je handen en kneed tot een kroketje. Wentel dit achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko. Maak zo 12 kroketjes. Laat opstijven in de koelkast. Frituur de kroketjes gedurende ± 3 minuten goudbruin in frituurolie van 170 °C.

## Afwerking:

- 6.** Serveer 2 kroketjes per persoon met sla, een plakje citroen en dille.