

Gemakkelijke Vol-au-vent met Kip

Ingrediënten:

- 1 HERTA Bladerdeeg
- 12 sneetjes HERTA Kipfilet
- 1 kipbouillon
- 1 ei
- 500g champignons
- 400ml melk
- 4 à 5 el. bloem
- Boter, sesamzaadjes, nootmuskaat, ½ citroensap

Bereiding:

- Rol het HERTA Bladerdeeg uit op je werkvlak. Snij het in gelijke, lange rechthoekige stukken. Neem een ovenplaat bedekt met bakpapier en schik de stukken bladerdeeg naast elkaar. Klop het ei los en strijk er de oppervlaktes van de stukjes bladerdeeg mee in. Strooi er de sesamzaadjes over en plaats 20 minuten in de oven.
- Snij de champignons in schijfjes en bak ze in boter.
- Plaats een grote kookpot op het vuur. Stoof de champignons in een klontje boter enkele minuten aan. Voeg de overige boter toe en laat al roerend smelten. Giet een scheutje melk bij de bloem en roer tot een homogeen mengsel. Giet bij de champignons. Voeg de bouillon en de overige melk toe. Breng aan de kook en laat indikken. Kruid met peper, zout, citroensap en nootmuskaat.
- Scheur de HERTA Kipfilet in stukken. Voeg toe aan de vol-au-vent en verlaag het vuur. Laat afgedekt rustig verder sudderen gedurende 6 à 10 minuten.
- Serveer de vol-au vent met een bladerdeegkoekje.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Ovenschotel**

Personen: **2**