

Vol-au-vent op de wijze van Koen Vanmechelen

Ingrediënten voor 10 personen

3 kippen

Voor de bouillon:

6 dikke stammen prei

1 selder

2 dikke uien

6 wortelen

4 l water

Voor de gehaktballetjes

750 g varkensgehakt, paneermeel, eiwit, bloem

Voor de garnituur

10 schijven varkensham (mangalica, serrano, parma, ganda, ...), bladerdeeg, truffel

Voor de saus

1 kg oesterzwammen, 200 g bloem, 100 g boter, 300 ml room

Bereidingswijze

-De kip een uur pocheren in de bouillon en achteraf ontvellen

-De schijven varkensham drogen op de bakplaat in de oven (100°)

-Het gehakt mengen met paneermeel, eiwit en bloem. Rollen tot balletjes en bakken in de pan

-De oesterzwammen kort pocheren in de bouillon - de kip terug in de bouillon leggen, zodat die warm blijft

-Voor de saus: boter in de pan, 200 g bloem en de helft van de bouillon (2 l) toevoegen, roeren tot een roux

-In de resterende 2 l bouillon 300 ml room mengen

-Bladerdeeg bakken in de oven, en pasteitjes maken

béarnaisesaus is niet verplicht ("Maar smaakt er goed bij", zegt Koen)

Bearnaisesaus

eidooiers 10

boter 625 g
dragonazijn 5 el
frambozenazijn 5 el
verse dragon (gehakt) 5 el
peper
zout

- De boter klaren: smelten, en ze niet laten kleuren.
- Klop de eidooiers tot een dik, gebonden schuim in een pannetje op laag vuur.
- Klop er voorzichtig de geklaarde boter door tot een dikke saus ontstaat. Blijf nog 5 minuten verder kloppen.
- Breng op smaak met peper, zout en dragon.