



Vol-au-vent van konijn



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

bakken en braden
400 gram brunoise mix (Ardo)
1 kruidentuiltje
1 eetlepel konijn (in stukken)
500 milligram wildfond
1 1/2 l water
1 eierdooier
paneermeel
500 gram gehakt
250 gram champignons (in schijfjes)
2 eetlepels bloem
250 milligram lichte room (Campina)
nootmuskaat
1/2 citroen (sap)
peper en zout
4 bladerdeegkoekjes

Bereidingswijze

- 1.** Smelt een klontje boter in een kookpot en stoof hierin de brunoise mix.
- 2.** Leg de stukken konijn op de groenten en overgiet met de fond en het water
- 3.** Laat 1 uur stoven.
- 4.** Meng de eierdooier en het paneermeel onder het gehakt. Rol kleine balletjes.
- 5.** Haal de konijn uit de bouillon. Laat afkoelen en pluk het vlees van de konijn.
- 6.** Kook de gehaktballetjes gaar in de bouillon. Schep met een schuimspaan uit de bouillon.



- 7.** Smelt boter in een pan en stoof hierin de schijfjes champignons gaar op hoog vuur. Kruid met peper en zout. Voeg de gehaktballetjes toe.
- 8.** Maak een bechamelsaus: smelt de boter en voeg al roerend de bloem toe. Leng aan met de bouillon tot er een saus ontstaat. Voeg de room toe. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en citroensap.
- 9.** Voeg de stukjes konijn, de gehaktballetjes en de champignons toe.
- 10.** Verwarm ondertussen de bladerdeegpasteitjes in de oven.
- 11.** Serveer de vol-au-vent in de pasteitjes.