**Vol-au-vent - koninginnenhapje**

kippenborsten

kippengehakt
<kippenbouillon>
peper & zout

uien

tijm

oregano
boter

champignons

knoflook

peterselie

vloeiende bloem

room

Worcestershire

nootmuskaat

Madeira

bladerdeegkuipjes

Maak een verse [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Snijd het kippenwit in grote stukken. Volg daarbij de structuur van het vlees en snijd in dezelfde richting als de ‘nerven’. Bak de stukken rondom bruin in hete boter. Laat ze daarna een half uurtje sudderen in de bouillon. Controleer of ze voldoende gaar zijn. Haal de kip uit de bouillon en zet weg in een afgedekte bokaal.

Meng een goeie 150 g kippengehakt met peper, zout, tijm en oregano. Draai er balletjes van. Gaar de gehaktballetjes in de bouillon tot ze drijven. Haal ze eruit met een spaan. Bak ze uitgelekt bruin in de pan met boter. Schep de balletjes bij de kip en zet samen afgedekt weg.

Snijd een grote ui in halvemaantjes. Bak ze tot ze bijna karamelliseren in hete boter. Voeg er op het einde een paar teentjes geperst knoflook bij en roerbak nog een minuutje. Zet de bereiding afgedekt weg.

Snijd de champignons in schijven en bak ze in hete boter tot ze mooi gekleurd zijn. Voeg tegen het einde een handvol gesnipperde peterselie toe en roerbak nog een minuutje. Schep de champignons bij de uien en zet samen afgedekt weg.

Maak [**een roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm). Laat even rusten en leng aan tot sausdikte met gezeefde bouillon en room. Voeg nu toe: de kip, balletjes, uien en champignons. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat, een scheutje Worchestershire, een glas Madeira en voor de liefhebbers, een beetje citroensap. Overdrijf niet met citroen, want dat verandert de smaak enorm.

**Op het bord**: een opgewarmd bladerdeegkuipje gevuld met vol-au-vent, een schep [**aardappelpuree**](https://www.creatief-koken.be/basis/5644.htm) en gehakte peterselie als afwerking.