

Vol-au-vent van fazant



Ingredienten

Bereiding

Voor 10 personen

- 1 ½ kg fazantenbouten
- 2 ½ uien
- 5 dikke wortelen
- 5 stengels selder, laurier, tijm
- 5 kruidnagels
- peperbollen
- 650 g kippengehakt
- 250 g Parijse paddenstoelen
- 250 g shiitake
- 125 g oesterzwammen
- 25g boter
- 250 ml witte wijn
- ½ l room
- 1 ½ plakken bladerdeeg
- 3 eieren
- 3 citroenen

Snijd de fazantenbouten wat fijner. Kuis de uien, de wortelen en de selder en snijd in grove stukken. Doe de groenten in 5l water samen met de kruiden en voeg zout toe naar smaak. Breng aan de kook. Zet het vuur wat lager en doe er het vlees bij. laat nu garen voor ± 30 min. Als het vlees zacht is, haal je het uit de bouillon en laat je het wat afkoelen.

Rol balletjes van het gehakt en leg ze in de bouillon. Als ze bovendrijven, zijn ze gaar. Haal ze er dan uit.

Snijd rechthoekjes uit het bladerdeeg en bestrijk deze met eigeel. Bak af in een oven op 200 °C.

Snijd de paddenstoelen in partjes, de oesterzwammen en de shiitake in julienne. Bak deze allemaal bruin in de boter. Blus met de witte wijn en laat uitkoken. Zeef de bouillon en gebruik ongeveer 1l. Doe hierbij de

room en breng aan de kook Bind met blanke roux tot je een lichte binding krijgt Doe er het vlees, de balletjes en de paddenstoelen bij. Kruid indien nodig en werk af met citroensap. Snijd het bladerdeegdoosje open, serveer hierop de vol-au-vent en sluit af met het deksel