

# Vol-au-vent



## Met romige, zachte, volle smaak

### Ingrediënten

Gekookt kippenvlees	1 kg
Volle melk	750 g
Ontvette kippenbouillon (licht gezouten)	750 g
Champignons (gebakken of uit blik)	200 g
Gekookte gehaktballetjes	200 g
<b>Evlier</b> Saus royale	235 g

### Bereiding

Warm de kippenbouillon (gezeefd) samen met de melk lichtjes op. Voeg vervolgens de **Evlier Saus royale** toe en breng het geheel al kloppend tot het kookpunt.

Voeg de stukjes kip, de gehaktballetjes en de champignons toe aan de saus en laat deze enkele minuten koken.

Laat de bereiding snel afkoelen. De vol-au-vent is klaar voor de toonbank.

Of vul de vol-au-vent af in kookzakken (niet dikker dan 5 cm), vacumeer deze en stoom ze vervolgens 1 uur op 85 °C.

Koel de zakken zo snel mogelijk af en bewaar ze in de koeling op 2 °C. Ongeopend is de vol-au-vent een maand houdbaar.

Traiteur - Sauzen



De **Evlier Saus royale** is ideaal om vacuüm te koken en zorgt ervoor dat de saus niet verwatert en haar natuurlijke glans behoudt.



Gebruik de **Evlier Saus royale** voor de bereiding van een uitgebreid gamma sauzen zoals pepersaus, champignonsaus, saus voor blanquette ...