



## Suprême Gevogeltesaus

# FORUM culinaire

Onze recepten

*Snel en eenvoudig!*

## VOL-AU-VENT VIDÉ **VULLING** KONINGINNEHAPJE

### Ingrediënten voor ± 2 kg

- 500 ml Water  
**OF!** de verse Kippenbouillon <sup>(2)</sup>
- 500 ml koude Volle Melk  
60 g **HACO** Suprême Gefogeltesaus  
70 g **HACO** Klassieke Bechamelsaus
- 500 g gekookt Kippenvlees  
500 g gekookte Champignons

### Vorbereitung

Kook de kippen in een lichte gezouten kippenbouillon<sup>(1)</sup> gedurende 30 à 40 minuten. Voorzie ongeveer 2 L bouillon per kilo kip. Na het koken v/d kippen, giet u de verse bouillon door een fijne zeef en laat u deze volledig afkoelen. Schep een beetje het vet v/d bouillon af.

### Bereiding

Breng aan de kook

in een goeie grote kookpot

Meng in een kom

met

en

tot een gladde massa. Giet het mengsel al kloppend in de warme "vloeistof"<sup>(2)</sup>. Breng al roerend aan de kook en laat 6 minuten doorkoken. Roer onophoudelijk in de saus!

Voeg in deze saus

en

Breng opnieuw aan de kook gedurende 2 à 3 min. Laat de bereiding snel afkoelen.



### Trucs & Tips

- > Laat de kippen niet langer dan nodig is om ze te koken in de bouillon liggen. Zij zouden daardoor te veel vocht opnemen ... vocht dat zij later terug zullen afscheiden in de saus.
- > De bereiding naar wens verfijnen met **HACO** Belarom®, geraspte muskaatnoot, een citroensap of met een « liaison finale » (50 g eidooier verdund met 50 g room)

<sup>(1)</sup> Wij raden aan een lage dosering (15 g/L) **HACO** Kippenbouillon te gebruiken.

<sup>(2)</sup> Verse kippenbouillon geeft ongetwijfeld een fijnere smaak aan de bereiding, maar beperkt de houdbaarheid. Verse kippenbouillon kan beter in een DAGsoep verwerkt worden.

dd - jm090609