

Mannen

gezellig aan het fornuis

Worstenbroodjes
Vol au vent
Frietjes

Greet Iybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35



St-Godelieve
Wondelgem



Vol au vent

Zet het keukengerei klaar:

2 aardappelmesjes
2 plankjes
grote kookpot
soeplepel
kookpot
klopper
pollepel
doosje om bloem af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
citruspers
maatbeker
zeef
bord
houten lepel

Boodschappenlijst

1 citroen
1 pakje boter
4 bladerdeeggebakjes
1 pak bloem
kippenbouillonblokjes
2 dubbele kipfilet
400 gram gehakt
250 gram champignons
voorgesneden soepgroenten





Vol au vent

2 De voorbereiding

Dit heb je nodig voor 4 personen:

250 gram champignons

400 gram gehakt

2 dubbele kippenborst

250 ml water

250 ml water

1 kippenbouillonblokje

voorgesneden soepgroenten

zout/peper

Verder:

8 bladerdeeggebakjes

Werkwijze :

Reinig de champignons met een droge doek of een borsteltje. Het voetje eraf snijden, dan in schijfjes snijden. Laat een klontje boter smelten in een pan. Voeg de champignons toe. Doe er peper en 1 soeplepel citroensap op om de champignons wit te houden. Laten bakken op een hoog vuur. Als de champignons klaar zijn, doe je er een beetje zout op.

1 Snijd de kippenborst in stukjes. Meet 250 ml water af. Giet het water in een kookpot.

Doe de soepgroenten en de stukjes kip in het water. Voeg 1 koffielepel zout en 28 draaien van de pepermolen toe. Breng het water aan de kook. Kook de kippenstukjes gaar.

Haal de stukjes kip uit de bouillon. Leg ze op een bord. Zet opzij.

Plaats een zeef op een maatbeker. Giet de bouillon door de zeef. Meet 250 ml bouillon af.

2 Maak je handen nat. Vul een maatbeker met 250 ml koud water.

Draai gehaktballetjes. Leg ze in het water.

3 Snijd de dekseltjes uit de bladerdeeggebakjes. Verwarm de bladerdeeggebakjes in een oven op 100° C.

4 Breng de 250 ml bouillon in de kookpot aan de kook. Los het bouillonblokje erin op.

Voeg het kippenvlees en de 250 ml water met de balletjes toe.

Breng terug aan de kook. Giet het vlees door een vergiet en vang de bouillon op in een maatbeker.



Vol au vent

3 Saus

Dit heb je nodig voor 4 personen:

50 gram boter
50 gram bloem
2 soeplepels citroensap
1/2 koffielepel zout
peper

Werkwijze:

Weeg de boter en de bloem af.

1 Smelt de boter in een kookpot.

2 Doe er de bloem bij
en roer tot dit gaat borrelen.

3 Voeg de bouillon toe.

Tijdens het warmen wordt de saus dikker.

Blijf roeren zodat er geen klontjes komen.

Laat 1 minuut doorkoken.

Haal de kookpot van het vuur.

4 Pers de citroen.

Breng de saus op smaak met 20 draaien van de pepermolen,
1/2 koffielepel zout en citroensap.

5 Voeg de gehaktballetjes, de champignons en het kippenvlees toe
en meng met een houten lepel.

4 Dien op

Vul de bladerdeeggebakjes vlak voor het opdienen met het mengsel.

Zet de dekseltjes er bovenop.



Frietjes

Boodschappenlijst:

- 1 pak zout
- 1 zak aardapelen
- 2 maal 2 liter frituurvet

Zet het keukengerei klaar:

- lakjes
- bakjes of tipzakken / frietvorkjes
- vergiet
- frietsnijder
- frituurketel
- servetten /keukenrol
- oude krant
- dunschiller
- kom
- aardappelmes
- plankje
- propere keukenhanddoek
- slazwierder
- bakplaat voor voorgebakken frieten



Frietjes

Dit heb je nodig :

200 gram aardappelen per persoon
frituurvet
zout

Werkwijze :

Verwarm de frituur op 160°C.

Leg een oude krant op het werkblad,

1 Schil de aardappelen. Ruim het afval op.

2 Vul een kom met water.

3 Snijd de aardappelen met een aardappelmes

eerst in plakken, dan in reepjes. Leg ze in de kom.

4 Haal de frietjes uit het water. Droog ze met een slazwierder of leg ze op een handdoek.

Dep de frietjes droog.

Bak de frietjes (2 à 3 minuten) voor op 160°C tot ze goud - geel zijn. Haal ze uit het vet.

Opmerking :Voorgebakken frietjes kan je invriezen. NOOIT ontdooien voor je ze bakt!

Verwarm de frituurketel op 180°C.

5 Leg de frietjes in het mandje van de frituurketel. Bak de frietjes vlak voor het opdienen (3 à 4 minuten) in frituurvet op 180°C tot ze knapperig en goud – bruin zijn.

Haal ze uit het vet en doe ze in een kom waarin je keukenrol hebt gelegd. Bestrooi met zout.

Vers frituurvet mag je 12 keer gebruiken. Nooit nieuw frituurvet bij gebruikt vet gieten.

Steeds al het vet vernieuwen!



Worstenbroodjes

Boodschappenlijst voor 10 personen:

(diepvries)bladerdeeg van 10 x 10 cm
(Merk Coopman, verkrijgbaar bij o'cool, makro...)
500 gram gekruid gehakt
eieren
boter (om in te vetten)

Zet het keukengerei klaar:

borsteltje
keukenrol
schaaltje
2 vorken
mes
pannenkoekenmes
servetten



Worstenbroodjes

Dit heb je nodig per persoon :

- 1 velletje (diepvries)bladerdeeg van 10 x 10 cm
- 50 g gekruid gehakt
- verder
- boter om de bakplaat in te vetten
- 1 ei

Werkwijze :

- 1 Open de verpakking met bladerdeeg. Maak de velletjes bladerdeeg los van elkaar. Verwijder onderaan de papiertjes. Laat het bladerdeeg ontdooien.
- 2 Verwarm de oven voor op 200°C(= ovenstand 7).
- 3 Vet een bakplaat in.
- 4 Breek het ei in een schaaltje. Leg 2 vorken boven elkaar. Klop het ei ermee los.
- 5 Vorm een rolletje van het vlees dat evenlang is als de deegstrook. Leg het er midden in.
- 6 Smeer de deegranden in met ei.
- 7 Vouw het deeg over het vlees en druk de randen stevig aan.
- 8 Als aperitiefhapje: de rol in kleine stukjes snijden. Leg ze op de bakplaat.
- 9 Doe er met een kwastje wat ei over.
- 10 Bak ze 20 minuten goudbruin. Haal ze met een pannenkoekenmes van de bakplaat.

