



Thermomix Vol-au-vent

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 800 g kipfilet
- 400 g gehakt
- 250 g champignons
- 2 eetlepels verse kippenbouillonpasta
- 200 g melk of room
- 1 koffielepel xantana of maizena express
- 70 g bloem
- kerriepoeder
- paprikapoeder
- peper en zout



Instructies

- Doe 1,2 l water met de zelfgemaakte kippenbouillonpastain de mengbeker, 10 min./varoma/snelheid 1.
- Snijd de kipfilet in kleine blokjes van 1 tot 1,5 cm en voeg ze toe aan het varomamandje
- Kruid het gehakt met kerriepoeder, paprikapoeder, peper en zout en rol er balletjes van.
- Voeg de balletjes toe aan de varomaschaal.
- Voeg na 10 minuten het varomamandje toe aan de mengbeker, sluit het deksel en voeg devaromaschaal toe, 14 min./varoma/snelheid 2.
- Reinig de champignons en snijd ze in schijfjes. Doe ze in de tussenschaal van de varoma.
- Voeg na de 14 minuten deze schaal met champignons toe, 7 min./varoma/snelheid 2.
- Controleer de gaarheid van alles. Doe de kippenblokjes, de gehakballetjes en de champignons in een grote kookpot.
- Giet het vocht uit de mengbeker en giet 700 g in de mengbeker en bewaar de rest van het vocht.
- Voeg de melk of room, de bloem en eventueel de sausbinder toe, 1 min./snelheid 10.
- Kruid met peper en zout en warm eventueel nog even op, 3 min./100 graden/snelheid 1.
- Voeg de saus toe aan de grote pot en meng voorzichtig.