

10-10-2017

---

Kookavond

## Spezzatino di vitello con polpettine in bianco (Vol au vent met italiaanse twist op mijn manier)

Nodig:

- 2 kippen borstfilets
- Soepgroenten
- 4 jeneverbessen
- 1 laurierblad
- 200gr rundsgehakt
- 1 handvol gemalen Pecorino kaas
- 250gr kastanjechampignons
- 1 teentje verse knoflook
- 1 bouillonblokje met porcini smaak (anders kippenbouillon)
- 1 handvol verse bladpeterselie
- 50gr boter
- 50gr bloem
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Snij de soepgroenten fijn en stook deze aan in een kookpot met een bodempje olijfolie, voeg het water toe en kruid met voldoende zout en peper. Voeg tevens het laurierblad, de jeneverbessen en het bouillonblokje toe.
- Snij de kippenfilet in kleine stukjes, voeg deze bij de soepgroenten en kook de kip gaar in de bouillon.
- Verwijder de gegaarde kippenblokjes uit de bouillon en giet de bouillon door een zeef. Doe de kippenblokjes in een diepe serveerkom en giet de bouillon terug in de pot en zet op vuur.
- Meng intussen het gehakt met de pecorino kaas, kruid met peper en zout en rol hiervan kleine balletjes. Kook de balletjes gaar in de bouillon, haal ze nadien uit de bouillon en voeg ze bij de gekookte kippenblokjes.
- Verhit een bodempje olijfolie in een pan met anti leeflaag, kneus de knoflook en stook deze aan in de olijfolie. Van zodra de knoflook begint te kleuren voeg je de fijngesneden champignons toe.

- Stoof de champignons aan en kruid met peper en zout, voeg de versnipperde peterselie toe. Haal de pan van het vuur als de champignons zachtjes zijn gestoofd en voeg deze bij de kippenblokjes en de balletjes.
- Bereid nu de witte saus: smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe al roerend. Meng beetje bij beetje de bouillon erbij en klof op tot je een dik lopende witte saus bekomt. Voeg de rest van de peterselie erbij en breng op smaak met peper en zout, kruid af met wat nootmuskaat.
- Doe de saus bij de kip, de balletjes en de champignons.
- Werk af met een extra handvol gemalen pecorino kaas.

Dit recept is auteursrechtelijk beschermd

Bron: Isabella's Italiaanse Winter