



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Cédric Callenaere

Recept

De vol-au-vent van Aux Armes de Bruxelles



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

Voor de bereiding van de kip

- 1 kip
- 1 prei
- 2 uien
- 2 wortelen
- 2 stengels groene selderij
- 1 bosje peterselie
- tijm, laurierblad, zout, peper

Voor de bereiding van de champignons

- 500 gr middelgrote champignons
- 1 citroen
- versgemalen peper

Voor de saus

- 100 gr boter
- 150 gr bloem
- 2 dl verse room met 40% vetgehalte
- zout, peper, nootmuskaat

Voor de kalfszwezerik

- 500 gr gekuiste kalfszwezerik

Voor de garnituur

- 4 bladerdeegpasteitjes (vidés)
- hollandaisesaus

Bereiding

Bereiding van de kip

Neem een voldoende grote pan en vul die met koud water. Maak alle aromatische groenten schoon en snijd hen in grote stukken. Voeg de stukjes toe aan de pan met koud water, samen met zout, peper, tijm en laurier. Breng aan de kook en laat 20 minuten trekken op laag vuur. Dit proces wordt 'extractie' genoemd. Dat bestaat uit het extraheren van alle smaak van de groenten om ze zo in de bouillon te laten trekken.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Na 20 minuten koken, de bouillon zeven om hem klaar en helder te houden. Breng hem vervolgens aan de kook en dompel de kip erin onder. Zorg ervoor dat de kip volledig bedekt is met de bouillon, voeg indien nodig water toe. Kook de kip 50 minuten lang op een laag kookpunt.

Om te controleren of het vlees voldoende gegaard is, de kip uit de pan halen, een poot losmaken en naar het kniegewricht kijken. Als dat wit is, is de kip voldoende gekookt. De kip uit de bouillon halen en hem laten afkoelen om het vel te kunnen verwijderen. Vooral de kookbouillon goed bewaren.

Bereiding van de saus

Voorzie minstens tweeëneenhalve liter saus.

Reduceer de bouillon: breng aan de kook en laat koken; het water verdampt en de smaak wordt geconcentreerder. Laat inkoken tot je twee of drie liter over hebt.

Smelt de boter zacht en zonder te laten verkleuren in een andere pan. Eenmaal de boter gesmolten is, de bloem erbij gieten en goed mengen met een garde om een roux te bekomen.

Gedurende 5 minuten zacht laten koken om de smaak van de bloem te verwijderen. De gevogeltebouillon filteren en geleidelijk overgieten terwijl je krachtig klopt. Goed kloppen om klonters te voorkomen en de saus te beluchten (met andere woorden: zachter maken).

De consistentie van de saus beoordelen en wanneer deze voldoende gebonden is, gedurende 10 minuten op een laag vuur laten koken om de onzuiverheden die uit het schuim aan de oppervlakte gevormd worden te verwijderen.

Bereiding van de kalfszwezerik (een dag vooraf)

De gekuiste zwezerik goed afspoelen, in een pan leggen, overspoelen met koud water, zouten en aan de kook brengen. Gedurende 5 minuten laten koken, vervolgens verfrissen en de taaie huid en het vet verwijderen. Onder een gewicht een nacht in de koelkast bewaren. Snijd het vlees de volgende dag in blokjes van 3 centimeter, bestrooi met bloem en kook in schuimende boter. Voorzichtig kleuren en opzij zetten.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Bereiding van de champignons

Snijd de steeltjes van de champignons af en hak ze daarna in vieren. Leg ze in een pan onder twee centimeter koud water, citroensap en een beetje versgemalen peper. Dek af en op een zeer hoog vuur een of twee minuten laten koken. Dat heet champignons 'à blanc' koken. Het sap goed bijhouden om toe te kunnen voegen aan de vol-au-vent.

Bereiding van de vol-au-vent

Begin met het gevogelte te pellen en zorg ervoor dat de pezen en stukjes kraakbeen worden verwijderd. Al naargelang eigen voorkeur in kleine of grote stukken snijden. Neem een pan die groot genoeg is voor de hele bereiding, waaronder de saus, het ontbeende gevogelte, de kalfszwezerik en de champignons. Warm al roerend zachtjes op en werk af met de room. Proef en pas indien nodig de kruiding (met zout, peper en nootmuskaat) aan.

Terwijl je dit doet, de vidés gedurende 2 minuten aan 180 °C in de oven laten – ze zullen veel lekkerder zijn.

De pasteitjes in het midden van het bord dressereren, schep er de vol-au-vent over met de pollepel en eindig met een pollepel hollandaisesaus. Geniet ervan met friet of witte rijst.

Tip van de chef

Om het gerecht op te frissen, pers je voor je begint te eten een halve citroen over jouw vol-au-vent uit. Je kunt ook miniballetjes van in de bouillon gekookt kalfsvlees, gepelde rivierkreeftstaarten of zelfs – als ultieme luxe – een versneden kreeftenstaart toevoegen en afwerken met grijze garnalen.