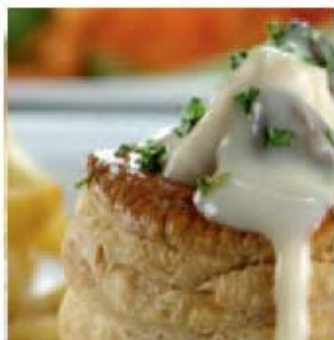




Koninginnenhapje

INGREDIENTEN (VOOR 4 PERSONEN)

500 g kippenwit
300 g Parijse champignons
1 rol bladerdeeg
1 eigeel
30 cl room, 60 g bloem, 40 g boter
3 dl gevogeltebouillon
Zout en peper

BEREIDING

Snij het kippenwit in kleine blokjes. Was de champignons en snij ze. Bak de champignons en de kippenblokjes gedurende 10 minuten op 96°C (combi stomen-lage vochtigheid). Giet het kookvocht bij de bouillon.

Maak een roux met boter en bloem en giet deze bij de bouillon. Meng goed en breng aan het koken terwijl u de hele tijd roert. Voeg de room toe en laat de saus indikken terwijl u blijft roeren.

Voeg de kippenblokjes en de champignons toe, kruid met zout en peper.

Rol het bladerdeeg uit en snij 4 cirkels met een diameter van 8 cm uit. Snij dan een kleinere cirkel van 7 cm uit en maak inkepingen aan de kant. Dit wordt het hoedje van het hapje.

Klop het eigeel met een beetje water en strijk de rondjes bladerdeeg hiermee in.

Leg de rondjes op een ovenschotel en laat dit gedurende 15 à 20 minuten in een oven op 190°C bakken (combi stomen-lage vochtigheid)

Trek de hoedjes voorzichtig los en laat ze in de oven drogen (laat de deur van de oven open). Vul de hapjes met saus en leg deze op de borden. Werk af met de hoedjes en de rest van de saus.

Gewoonlijk niet, maar voor dit recept zult u uw ProCombi-oven een keertje moeten voorverwarmen. Start het 'Lage Vochtigheid'-programma op 230°C en laat de oven 5 min. opwarmen