



## Reclamefolder 13 tot 26 maart

### Week van 13 tot 19 maart

- Varkensfricassee in Duvelsaus: 750g + 250g gratis
- Italiaanse vinken: 3 + 1 gratis
- Strassbourg: 150g + 50g gratis
- Salzburgsalade: 150g + 50g gratis



### Week van 20 tot 26 maart

- Kip ham salade: 150g + 50g gratis
- Peperblok: 150g + 50g gratis
- Chinese gehaktballetjes: 750g + 250g gratis
- Lenterolletjes: 3 + 1 gratis



**Keurslager Stevens-Van De Vyver**

Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht  
[www.keurslagerstevens-vandevijver.be](http://www.keurslagerstevens-vandevijver.be)  
[stevens\\_vandevijver@skynet.be](mailto:stevens_vandevijver@skynet.be)



# Vol au vent

U aangeboden door uw Keurslager

## Ingrediënten (4 pers.)

- 1 braadkip
- 200 g kalfsgehakt
- 350 g champignons
- 1 eidooier
- 125 g bloem
- citroensap
- 1½ dl kippenbouillon
- 1 scheutje room
- 125 g boter
- 1 kruidenboeket
- peper & zout



## Bereidingswijze

Laat de kip samen met het kruidenboeketje ongeveer een half uur koken.

Haal de kip uit de bouillon, laat ze afkoelen en pluk het vlees van de beenderen.

Zeef de bouillon.

Maak kleine balletjes van het gehakt en kook ze in de kippenbouillon.

Borstel de champignons droog schoon en stoof ze in het citroensap.

Laat de boter smelten, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Doe er al roerend de bouillon bij. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Voeg er de room en eidooier aan toe. Vermeng de kip, de balletjes en de champignons met de saus. Laat nog wat sudderen.

**Smakelijk!**