

VEGANISTISCHE VOL-AU-VENT

vegan vol-au-vent

Door / By: Adriaan Spruyt



INGREDIËNTEN

voor 4 personen

- 200g paddenstoelen
- veganistische bakboter (warm aanbevolen merk: Alpro in knijpfles)
- 1 citroen
- peper en zout
- bloem
- 400g veganistische kippenstukjes (warm aanbevolen merk: de vegetarische slager, te vinden in de gewone supermarkt)
- kippenkruiden
- 1 liter veganistische groentebouillon (gemakkelijk te bereiden met bouillonblokjes)
- muskaatnoot
- 200 ml sojaroomb (aanrader: Alpro)
- 2 vellen veganistische bladerdeeg (te koop in de gewone supermarkt)
- water
- 2 el agavesiroop
- maïzena
- 150 gr gekookte rijst
- 50 g amandelpoeder
- 1 sjalot
- 2 tenen look
- ¼ bot peterselie
- paneermeel
- 2 el sojasaus
- 2 el teryakisaus

BEREIDING

vol-au-ventvulling

1. Borstel de paddenstoelen proper. Snij in twee of vier. Bak in een pan met wat bakboter, citroensap (naar smaak), kruid met peper en zout. Laat goed doorbakken.
2. Doe wat bakboter in een pan en bak de kippenstukjes bruin. Voeg naar smaak kippenkruiden toe.
3. Doe een flinke scheut bakboter in een kookpot, verhit en voeg twee grote soeplepels bloem toe. Roer tot een crumble. Blus met bouillon. Roer de klonters weg met een garde. Laat indikken en voeg bouillon toe tot gewenste dikte.
4. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Meng er naar smaak de veganistische room onder. Voeg paddenstoelen en kippenstukjes toe.

Balletjes (optioneel voor wie tijd wil besparen)

1. Doe de gekookte rijst in een cutter. Voeg een fijngesneden sjalotje, amandelpoeder en peterselie toe. Kruid met peper, sojasaus, teryakisaus, kippenkruiden. Cutter onder elkaar.
2. Rol tot balletjes. Draai door paneermeel. Verhit olijfolie in een pan. Bak de balletjes. Laat even uitlekken op keukenpapier.

BEREIDING

Bladerdeegkoekjes

1. Rol het bladerdeeg uit. Snijd 4 vierkanten van ongeveer 10 x 10 cm. Snij de rest van het bladerdeeg in reepjes van 10 cm op 1,5 cm en leg die in twee lagen op de rand van het vierkant.
2. Strijk alles in met een mengsel van agave, water en maïzena. Wie nog eieren eet kan hiervoor ook een eierdooier gebruiken.
3. Leg op bakpapier op een bakplaat. Bak 20 minuten in de voorverwarmde oven op 190 à 200 graden Celsius.

Presentatie

1. Snij het hoedje van het koekje. Leg op een bord. Vul met vol-au-vent. Leg op de hoeken een balletje. Zet het hoedje terug op het koekje.
2. Dien op met veganistische ovenkroketten (te vinden in de gewone supermarkt, bijv. McCain), gestoofd witloof, gestoofde spruitjes met mosterdzaad, gestoofde appel en versbereide cranberrysaus.

Smakelijk!

INGREDIENTS

For 4 persons

- 200g mushrooms
- vegan baking butter (warm recommended brand: Alpro in squeeze bottle)
- 1 lemon
- pepper and salt
- flour
- 400g vegan chicken pieces (highly recommended brand: the vegetarian butcher, which can be found in the regular supermarket)
- chicken herbs
- 1 liter vegan vegetable stock (easy to prepare with stock cubes)
- nutmeg
- 200 ml soy cream (e.g. Alpro)
- 2 sheets of vegan puff pastry (available at the regular supermarket)
- water
- 2 tbsp agave syrup
- cornstarch
- 150 gr of cooked rice
- 50 g almond powder
- 1 shallot
- 2 toes garlic
- ¼ bone parsley
- bread-crumbs
- 2 tbsp soy sauce
- 2 tbsp teryaki sauce

PREPARATION

vol-au-vent filling

1. Brush the mushrooms clean. Cut in half or four. Fry in a pan with some baking butter, lemon juice (to taste), season with salt and pepper. Cook well.
2. Put some baking butter in a pan and brown the chicken pieces. Add chicken seasoning to taste.
3. Put a good dash of baking butter in a cooking pot, heat and add two large tablespoons of flour. Stir into a crumble. Deglaze with stock. Stir the lumps with a whisk. Let it thicken and add stock to the desired consistency.
4. Season with salt, pepper and nutmeg. Mix in the vegan cream to taste. Add mushrooms and chicken pieces.

Balls (optional for those who want to save time).

1. Place the cooked rice in a cutter. Add finely chopped shallot, almond powder and parsley. Season with pepper, soy sauce, teryaki sauce, chicken spices. Cutter under each other.
2. Roll into balls. Turn through breadcrumbs. Heat olive oil in a pan. Fry the balls. Let it drain briefly on kitchen paper.

PREPARATION

Puff pastry

1. Roll out the puff pastry. Cut 4 squares of about 10 x 10 cm. Cut the rest of the puff pastry into strips of 10 cm by 1.5 cm and place them in two layers on the edge of the square.
2. Brush everything with a mixture of agave, water and cornflour. Those who still eat eggs can also use an egg yolk for this.
3. Place on baking paper on a baking tray. Bake for 20 minutes in the preheated oven at 190 to 200 degrees Celsius.

Presentation

1. Cut the hat off the biscuit. Place on a plate. Fill with vol-au-vent. Place a ball on the corners. Put the hat back on the biscuit.
2. Serve with vegan oven croquettes (available in the regular supermarket, eg McCain), braised chicory, braised Brussels sprouts with mustard seeds, braised apple and freshly made cranberry sauce.

Bon appetit!