



Elvea, een feest uit Italië

Italiaanse vol-au-vent met polentafrietjes



Ingredienten voor Personen

| | |
|-------------|--------------------------|
| 200 g | polenta |
| 500 ml | kippenbouillon |
| 1 takje | rozemarijn |
| 2 eetlepels | geraspte parmezaan |
| 1 klontje | boter |
| 250 g | champignons |
| 250 g | kalfsgehakt |
| 3 eetlepels | boter |
| 4 eetlepels | bloem |
| 1 eetlepel | Elvea tomatenconcentraat |
| 300 ml | ELVEA Passata Natuur |
| 1 scheut | madeira |
| 1 teentje | look |
| 1 takje | rozemarijn, fijngehakt |
| 350 g | gegaarde kip, in stukken |
| 150 ml | room |
| | boter |
| | olijfolie |
| | cayennepeper |
| | paprika-poeder |
| | peper |
| | zout |
| | boter |
| | olijfolie |

Bereiding

Breng de kippenbouillon samen met een takje rozemarijn aan de kook en roer er de polenta onder. Voeg nog de boter en de Parmezaanse kaas toe. Meng goed. Neem een grote schaal en bekleed deze met een laagje bakpapier. Verdeel nu de polenta gelijkmatig over de schaal en zet een uurtje in de koelkast.

Maak ondertussen de vol-au-vent. Snijd de champignons in vieren en bak ze in een klontje boter in een grote pot. Kruid met peper en zout. Schep de champignons uit de pot en zet ze even opzij.





Elvea, een feest uit Italië

Rol balletjes van het kalfsgehakt en maak een roux. Smelt in de pot van de champignons drie eetlepels boter, voeg vier eetlepels bloem toe en laat even bakken. Doe daarna het tomatenconcentraat, de Madeira en de passata erbij.

Breng op smaak met een teentje look, cayennepeper, zout, paprikapoeder en verse fijngehakte rozemarijn. Roer als laatste nog de kippenbouillon onder de saus.

Breng de saus aan de kook en gaar er de gehaktballetjes in.

Haal de opgesteven polenta uit de koelkast en snijd in frietjes. Rol de frietjes nog even door een kommetje droge polenta en bak ze vervolgens in een scheutje olijfolie in de pan tot ze mooi goudbruin zijn.

Werk nu de vol-au-vent nog af door de champignons, de stukken kip en een scheutje room toe te voegen. Breng eventueel extra op smaak met peper en zout.

Serveren:

Server de Italiaanse vol-au-vent samen met de polentafrietjes. Werk af met verse basilicum.

Recept info: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'

