



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
	paprikapoeder
	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:

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

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

