

KONINGINNEHAPJE

Benodigheden voor 4 personen

1 Parelhoen of gewone braadkip
2 liter water
4 blokjes kippenbouillon
300 gr gehakt
75 gr boter
50 gr bloem
2 dl room
1 st citroen geperst
250 gr champignons of wat meer
4 st bladerdeegpasteitjes
peper en zout eventueel wat nootmuskaat
peterselie
kroketten of fritten



WERKWIJZE

Kook 1 parelhoen of braadkip gaar in 2 liter water met 4 kippenbouillonblokjes.

Laat de parelhoen uitlekken en haal het vlees van het karkas.

Hou een halve liter van de kippenbouillon apart voor de saus.

Rol balletjes van 300 gehakt en pocheer deze in de resterende hoeveelheid kippenbouillon.

Smelt 50 gram boter in een pan en voeg 50 gram bloem toe.

Meng grondig tot een roux ontstaat en laat even pruttelen op een laag vuur om de bloemsmak uit te koken.

Roer er de halve liter kippenbouillon en 2 dl room bij.

Breng aan de kook en laat indikken. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Bak intussen 250 gram of wat meer champignons in wat boter.

Voeg het vlees van de parelhoen, de gehaktballetjes en de champignons toe aan de roomsaus.

Verdeel over de roomboterpasteitjes en werk af met een handvol fijngehakte peterselie.

Serveer met frietjes, puree, kroketten