

# Paas vol-au-vent met groene asperges.



## Ingridients

- Diepvriesbladerdeeg (vierkantjes, 10 op 10 cm)
- 1 ei, losgeklopt
- Verse fijne groene asperges
- 250 g champignons, fijn gesneden
- Fijn gehakte peterselie
- 1,2 l kippenbouillon
- 800g kipfilet, in blokjes van 1 tot 1,5 cm
- 400 g kalfsgehakt
- 200 g room
- 70 g bloem
- 1 tl maïzena expres
- ¼ tl kerriepoeder
- ¼ tl paprikapoeder
- Zout en peper



1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Snij de ontdooide bladerdeeg in de helft en kerf er met een mes een ruitpatroon in. Leg ze uit elkaar op een bakmat en zet ze 20 min in de ijskast.
3. Bestrijk het gekerfde bladerdeeg royaal in met het losgeklopte ei.
4. Plaats in de voorverwarmde oven van 200°C gedurende 10 min tot ze goed gerezen, krokant en goudbruin zijn.
5. Snij de repen overdwars in tweeën en schraap eventueel het zacht deeg eruit. Zet ze opzij tot gebruik.
6. Kruid het gehakt met de kerriepoeder, paprika, zout en peper naar smaak en rol er kleine balletjes van en leg ze in de varomaschaal.
7. Doe de kippenbouillon in de mengbeker en verwarm 10 min / varoma / snel 1.
8. Doe de kippenblokjes in het kleine stoommandje en plaats in de mengbeker. Sluit het deksel en plaats de varomaschaal op het deksel en kook 15 min / varoma / snel 2. Controleer gaarheid en pas eventueel aan.
9. Bak ondertussen de groene asperges in een pan en kruid met peper en zout.
10. Voeg de gesneden champignons toe aan de bovenste varomaschaal en kook verder 7 min /varoma / snel 2.
11. Doe de kippenblokjes, de gehaktballetjes en de champignons in een pot en zet opzij.
12. Hou 700 g vocht bij in de mengbeker.
13. Voeg room, bloem en maïzena toe en mix 1 min /snel 10.
14. Voeg peper en zout toe naar smaak en kook 4 min / 100°C / snel 1.
15. Voeg de saus toe aan de pot en meng voorzichtig.
16. Vul de bladerdeegkoekjes met de vulling en werk af met de asperges en de gehakte peterselie.