


# Vegan vol-au-vent

 4 personen

 Sligro-ISPC



## Ingrediënten

Arachideolie  
2 uien, fijnggehakt  
2 teentje look (fijnggehakt)  
500 gram champignons (in schijfjes gesneden)  
600 gram vegan filet stukjes  
300 gram vegan balletjes (Garden Gourmet)  
6 takjes tijm  
2 blaadjes laurier  
2 tl kippenkruiden  
5 el cognac  
500 ml plantaardige room  
100 ml groentebouillon  
1 tl citroensap  
peper  
verse peterselie

## Bereiding

- Stoof de uien gaar in wat arachideolie op een laag vuur.
- Voeg de look, kippenkruiden en champignons toe en laat verder stoven.
- Bak de vegan filet stukjes in een scheutje arachideolie krokant, voeg ze bij het champignonmengsel.
- Voeg de cognac toe en flambeer.
- Voeg vervolgens de room, bouillon, citroensap en de vegan balletjes toe.
- Laat op een zacht vuur inkoken gedurende ongeveer 20 minuten.