

# Vol-au-pizza

**45 minuten**

**4 personen**

Waarom kiezen tussen twee toppers als je ze gewoon kan combineren? We nemen de klassieke vol-au-vent, smijten het op een krokante bladerdeeg bodem en toppen het af met frietjes, witloof en rucola.

Het resultaat? Een Belgische guilty pleasure die je met je handen mag eten. Geen vork nodig, gewoon genieten! Serveer met een stevige pint of een glas witte wijn en laat je innerlijke Bourgondiër los. Eén hap en je bent verkocht!



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 1 vel rond bladerdeeg
- 500 gram videevulling
- een 50 gram rucola
- 2 stronken witloof
- 500 gram frietjes

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Leg het vel bladerdeeg op een bakpapier op de rooster en prik er wat gaatjes in.
3. We gaan het bladerdeeg eerst blind bakken en we willen dat de rand al wel naar boven komt, maar de binnenkant mooi plat blijft. Hiervoor hebben we een ronde ovenbestendige vorm nodig die iets kleiner is dan het vel bladerdeeg. Bijvoorbeeld een iets kleinere stenen taartvorm. Knip een cirkel uit een vel bakpapier even groot als je ronde vorm en leg die in het midden van het bladerdeeg, met daarop de ronde vorm.
4. Zet in de oven voor 15 à 20 minuten.
5. De witloof snijden: verwijder de harde kern en snij in halve ringen, zet opzij.
6. Wanneer de zijanten mooi omhoog gekomen zijn, haal je het deeg uit de oven en laat je het afkoelen.
7. Vul de 'pizza' nu met de videevulling en zet nog eens 15 à 20 minuutjes in de oven.
8. Werk af met knapperige frietjes, rucola en fijngesneden witloof!

## Smakelijk!