

Βολ-ο-βαν! Αφράτες φωλιές σφολιάτας με τη γέμιση που μας αρέσει, είναι το τέλειο ορεκτικό για να εντυπωσιάσετε οπτικά και γευστικά στο γιορτινό τραπέζι! Δείτε πώς

Τι θα χρειαστείτε

2 φύλλα σφολιάτας

Κρόκος αυγού

Λίγο γάλα

Για τη γέμιση Νο1

300 γρ. Κοτόπουλο στήθος βρασμένο

3 κ.σ. Μαγιονέζα

Κάρυ σε σκόνη, 1-2 κ.γλ.

Για τη γέμιση Νο2

300 γρ. Κοτόπουλο στήθος βρασμένο

1 Καρότο

200 γρ. Τυρί κρέμα

1 Κρεμμυδάκι φρέσκο

Για τη γέμιση Νο3

200 γρ. κατεψυγμένο σουρίμι (απομίμηση καβουριού)

100 γρ. τόνο σε νερό

5 μικρά αγγουράκια τουρσί

1 κρεμμυδάκι φρέσκο

Μαγιονέζα (3 κ.σ. περίπου)

Αλάτι και πιπέρι

Λεμόνι

Βολ-ο-βαν

Εκτέλεση συνταγής

Για τα βολ ο βαν:

Ξεπαγώνουμε τη σφολιάτα σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Προσέχουμε να μην είναι παγωμένη γιατί θα σπάσει. Πρέπει όμως να είναι σχετικά κρύα όταν τη χρησιμοποιήσουμε, για να φουσκώσει και ωραία στο ψήσιμο.

Σε αντικολλητικό χαρτί σε ταψί του φούρνου βάζουμε το ένα φύλλο σφολιάτας. Κόβουμε 10 δίσκους (με ποτήρι ή στρογγυλό κουπ-πατ, διαμέτρου περίπου μιας κούπας του καφέ). Στο εμπόριο κυκλοφορούν και έτοιμα φύλλα σφολιάτας σε δίσκους, σε συσκευασία των 20 δίσκων.

Κόβουμε με τον ίδιο τρόπο άλλους 10 δίσκους από το δεύτερο φύλλο.

Με μικρότερης διαμέτρου στρογγυλό κουπ-πατ κόβουμε έναν εσωτερικό δίσκο, δημιουργώντας ένα "δαχτυλίδι". Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλο σχήμα κουπ-πατ. Δείτε και τις φωτογραφίες που έχω βάλει.

Ανακατεύουμε τον κρόκο του αυγού με λίγο γάλα. Με πινέλο αλείφουμε τους δίσκους.

Παίρνουμε τα δαχτυλίδια από τη δεύτερη σφολιάτα και τα τοποθετούμε πάνω σε κάθε έναν από τους δίσκους. Δείτε τις φωτογραφίες.

Τα εσωτερικά κομμάτια που περισσεύουν μπορούν να αποτελέσουν καπάκια ή μικρές μπουκίτσες τραγανής σφολιάτας σαν συνοδευτικό για το κρασί ή το ποτό μας.

Στο κέντρο τρυπάμε τους δίσκους με πηρούνι, για να μη φουσκώσουν πολύ. Θέλουμε να φουσκώσουν πιο πολύ τα τοιχώματα, ώστε να δημιουργηθούν οι φωλιές.

Σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα, στους 195°, τοποθετούμε το ταψί και ψήνουμε περίπου 20 λεπτά, μέχρι να πάρουν ένα ωραίο ροδοκόκκινο χρώμα.

Οι φωλίτσες μας θα είναι φουσκώτες, αφράτες και τραγανές.

Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε τις γεμίσεις της αρεσκειάς μας. Εδώ εγώ έκανα 3 γεμίσεις.

Γέμιση Νο1:

Ψιλοκόβουμε (μαδάμε) καλά το βρασμένο κοτόπουλο. Βάζουμε λίγο αλάτι και τη σκόνη κάρυ. Βάζουμε και τη μαγιονέζα. Ανακατεύουμε πολύ καλά.

Γέμιση Νο2:

Ψιλοκόβουμε (μαδάμε) καλά το βρασμένο κοτόπουλο. Βάζουμε λίγο αλάτι και πιπέρι. Κόβουμε το καρότο σε μικρά κυβάκια και ψιλοκόβουμε το κρεμμυδάκι. Βάζουμε και το τυρί κρέμα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί πολύ καλά.

Γέμιση Νο3:

Ψιλοκόβουμε το σουρίμι. Βάζουμε λίγο λεμόνι, αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε τον τόνο, το αγγουράκι τουρσί

φιλοκομμένο και το κρεμμυδάκι επίσης. Προσθέτουμε και τη μαγιονέζα και ανακατεύουμε καλά.

Για να γεμίσουμε τα βολ-ο-βαν:

Με ένα κουτάλι δημιουργούμε λίγο χώρο στο κέντρο κάθε φωλιάς, σπρώχνοντας ελαφρά τη σφολιάτα. Με κουτάλι γεμίζουμε τα βολ ο βαν με τη γέμιση της επιλογής μας.

Σερβίρονται ζεστά αλλά και κρύα. Είναι ένα πολύ εντυπωσιακό και πλούσιο ορεκτικό για το γιορτινό τραπέζι.

Καλή όρεξη!

Βολ-ο-βαν

Βήμα προς Βήμα

- 1 Για τα βολ ο βαν: Ξεπαγώνουμε τη σφολιάτα σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Προσέχουμε να μην είναι παγωμένη γιατί θα σπάσει. Πρέπει όμως να είναι σχετικά κρύα όταν τη χρησιμοποιήσουμε, για να φουσκώσει και ωραία στο ψήσιμο.
- 2 Σε αντικολλητικό χαρτί σε ταψί του φούρνου βάζουμε το ένα φύλλο σφολιάτας. Κόβουμε 10 δίσκους (με ποτήρι ή στρογγυλό κουπ-πατ, διαμέτρου περίπου μιας κούπας του καφέ). Στο εμπόριο κυκλοφορούν και έτοιμα φύλλα σφολιάτας σε δίσκους, σε συσκευασία των 20 δίσκων.
- 3 Κόβουμε με τον ίδιο τρόπο άλλους 10 δίσκους από το δεύτερο φύλλο.
- 4 Με μικρότερης διαμέτρου στρογγυλό κουπ-πατ κόβουμε έναν εσωτερικό δίσκο, δημιουργώντας ένα "δαχτυλίδι". Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλο σχήμα κουπ-πατ. Δείτε και τις φωτογραφίες που έχω βάλει.
- 5 Ανακατεύουμε τον κρόκο του αυγού με λίγο γάλα. Με πινέλο αλείφουμε τους δίσκους.
- 6 Παίρνουμε τα δαχτυλίδια από τη δεύτερη σφολιάτα και τα τοποθετούμε πάνω σε κάθε έναν από τους δίσκους. Δείτε τις φωτογραφίες.
- 7 Τα εσωτερικά κομμάτια που περισσεύουν μπορούν να αποτελέσουν καπάκια ή μικρές μπουκίτσες τραγανής σφολιάτας σαν συνοδευτικό για το κρασί ή το ποτό μας.
- 8 Στο κέντρο τρυπάμε τους δίσκους με πηρούνι, για να μη φουσκώσουν πολύ. Θέλουμε να φουσκώσουν πιο πολύ τα τοιχώματα, ώστε να δημιουργηθούν οι φωλιές.
- 9 Σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα, στους 195°, τοποθετούμε το ταψί και ψήνουμε περίπου 20 λεπτά, μέχρι να πάρουν ένα ωραίο ροδοκόκκινο χρώμα.
- 10 Οι φωλίτσες μας θα είναι φουσκώτες, αφράτες και τραγανές. Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε τις γεμίσεις της αρεσκείας μας. Εδώ εγώ έκανα 3 γεμίσεις.
- 11 Γέμιση Νο1: Ψιλοκόβουμε (μαδάμε) καλά το βρασμένο κοτόπουλο. Βάζουμε λίγο αλάτι και τη σκόνη κάρυ. Βάζουμε και τη μαγιονέζα. Ανακατεύουμε πολύ καλά.
- 12 Γέμιση Νο2: Ψιλοκόβουμε (μαδάμε) καλά το βρασμένο κοτόπουλο. Βάζουμε λίγο αλάτι και πιπέρι. Κόβουμε το καρότο σε μικρά κυβάκια και ψιλοκόβουμε το κρεμμυδάκι. Βάζουμε και το τυρί κρέμα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί πολύ καλά.

13

Γέμιση Νο3: Ψιλοκόβουμε το σουρίμι. Βάζουμε λίγο λεμόνι, αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε τον τόνο, το αγγουράκι τουρσί ψιλοκομμένο και το κρεμμυδάκι επίσης. Προσθέτουμε και τη μαγιονέζα και ανακατεύουμε καλά.

14

Για να γεμίσουμε τα βολ-ο-βαν: Με ένα κουτάλι δημιουργούμε λίγο χώρο στο κέντρο κάθε φωλιάς, σπρώχνοντας ελαφρά τη σφολιάτα. Με κουτάλι γεμίζουμε τα βολ ο βαν με τη γέμιση της επιλογής μας.

15

Για να γεμίσουμε τα βολ-ο-βαν: Με ένα κουτάλι δημιουργούμε λίγο χώρο στο κέντρο κάθε φωλιάς, σπρώχνοντας ελαφρά τη σφολιάτα. Με κουτάλι γεμίζουμε τα βολ ο βαν με τη γέμιση της επιλογής μας.

16

Σερβίρονται ζεστά αλλά και κρύα. Είναι ένα πολύ εντυπωσιακό και πλούσιο ορεκτικό για το γιορτινό τραπέζι. Καλή όρεξη!