

beef Wellington

Benodigheden:

- 600 g ossenhaas
- 1 el olijfolie
- 25 g boter
- 100 g sjalotten
- 250 g champignons
- 200 g cantharellen
- 2 cm gemberwortel
- 1 tl tijmblaadjes
- 6 plakken bladerdeeg
- 100 g rauwe ham, dunne plakken
- 1 eidooier, losgeklopt
- Peper
- Zout

Dit recept is voor 4 personen.



Dep het vlees droog met keukenpapier en bestrooi het rondom met zout en peper.

Verhit de olie en boter in een pan en bak het vlees in ± 3 min. aan alle kanten bruin. Neem het vlees uit de pan en laat afkoelen op kamertemperatuur.

Draai het vuur lager en bak de sjalot, champignon en cantharel zachtjes in het braadvocht. Voeg de gember en tijm toe en bak alles tot al het vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en peper, schep het mengsel in een kom en laat afkoelen.

Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze met een deegroller uit tot een plak van $\pm 20 \times 30$ cm. Leg een stuk plastic folie op het aanrecht en leg het deeg erop.

Bedek het deeg met plakken ham tot dezelfde breedte als het stuk ossenhaas en lang genoeg om rondom het stuk vlees te wikkelen. Bedek de ham met de vulling en leg de ossenhaas in het midden.

Wikkel het deeg, de vulling en ham m.b.v. het plastic rond de ossenhaas en druk goed aan. Verwijder de folie.

Bestrijk de uiteinden van het deeg met eidooier en sla het deeg rond de vleesrol. Plak de uiteinden van het deeg goed aan elkaar zodat het vlees helemaal in bladerdeeg is verpakt.

Leg de rol met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat. Bestrijk het deeg met eidooier en versier het evt. met vormpjes van bladerdeeg (blaadjes, sterretjes, etc.). Vouw een stukje aluminiumfolie van $\pm 20 \times 20$ cm op tot een vierkant van $\pm 5 \times 5$ cm en rol daarvan een pijpje. Maak bovenop een gaatje in het deeg en prik het pijpje als een soort schoorsteenpje tot in de vulling. Zo kan de waterdamp die tijdens het garen ontstaat ontsnappen.

Bereiden: Verwarm de oven voor op 180°C . Bak de wellington iets onder het midden in de oven in ± 40 min. gaar en bruin. Laat ± 10 min. rusten en snijd de wellington aan.

Let op: Houd de kerntemperatuur van de beef goed in de gaten. Haal het vlees uit de oven bij 55 graden, het gaart altijd nog een beetje na.

