



Beef Wellington, een échte kerstklassieker



Bereiden in: oven

Vorbereiding: 45 min.



Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 600 g ossenhaas, aan 1 stuk van gelijke dikte
- 1 el olie
- 25 g boter
- 100 g sjalotten, fijngesneden
- 250 g champignons, fijngehakt
- 200 g cantharellen, fijngehakt
- 2 cm gemberwortel geraspt
- 1 tl tijmblaadjes
- 6 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 100 g rauwe ham, in dunne plakken
- 1 eierdooier, losgeklopt
- Extra: eventueel scheut witte wijn
- De voorbereiding (1t/m9): kan eventueel ook 1 dag van tevoren.

Voedingswaarde

Wist u dit

•

Beef Wellington is bedacht door een van de koks van veldheer en staatsman Arthur Wellesly. Wellesly was hertog van Wellington en versloeg Napoleon in 1815 tijdens de slag om Waterloo. Dit gerecht was bedoeld om de hertog tijdens het diner te eren. Het gerecht is naar hem vernoemd, de hertog van Wellington.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Beef Wellington, een échte kerstklassieker

Bereiding

1

Bestrooi het vlees rondom met zout en peper.

2

Verhit de olie en boter in een pan en bak het vlees in ± 3 min. bruin. Vervolgens laten afkoelen op kamertemperatuur.

3

Nu de ingrediënten voor de vulling klein snijden: sjalotten, champignons, cantharellen

4

Draai het vuur lager en bak de sjalot, champignon en cantharel zachtjes in het braadvocht. Voeg de gember en tijm (scheut wijn) toe en bak alles tot al het vocht verdampt is. Wanneer er een scheutje wijn aan toegevoegd is zal dit worden opgenomen door de champignons. Breng op smaak met zout en peper, schep het mengsel in een kom en laat afkoelen.

5

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

6

Bedek het deeg met plakken ham breed en lang genoeg om rondom het stuk vlees te wikkelen.

7

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.

8

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

9

Leg de rol met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat. Versier het evt. met vormpjes van bladerdeeg (blaadjes, sterretjes, etc.). Nog NIET lakken met ei, dit doen we vlak voordat we gaan bereiden.

10

Bewaar de beef wellington (in huishoudfolie) voor 30 min. - 24 uur in de koelkast.

Voordat u de beef Wellington in de koelkast zet nog even dit!

Belangrijk!

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 schoorsteentje tot in de vulling. Zo kan de waterdamp die tijdens het garen ontstaat ontsnappen. Doet u dat niet dan bolt het deeg en kan het knappen.

BEREIDEN:

1

Verwarm de oven voor op 180°C . - Klopt eigeel met een klein beetje melk en lak de bovenkant van de Beef Wellington

2

Bak de wellington iets onder het midden in de oven in ± 40 min. gaar en bruin.

3

Laat ± 10 min. gewikkeld in aluminiumfolie rusten en snijd de wellington aan.

Om deze kerstklassieker compleet te maken, hoort er een selectie van feestelijke bijgerechten bij. Denk aan:

Hieronder vindt u 3 bijgerecht recepten die perfect passen bij dit koninklijke gerecht.

RECEPT 1: Truffelaardappelpuree ??

800 g kruimige aardappelen, geschild en in stukken

50 g roomboter

100 ml melk

1 el truffelolie

Zout en peper naar smaak

Kook de aardappelen in gezouten water tot ze zacht zijn. Giet af en stamp ze fijn.

Verwarm de melk met de boter in een pannetje en voeg dit toe aan de aardappelen.

Roer de truffelolie erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Serveer warm als luxe aanvulling op de Beef Wellington.

RECEPT 2: Geroosterde Wortels met Honing en Tijn ?

500 g bospeen of regenboogwortels, geschild

1 el olijfolie

1 el honing

1 takje verse tijn

Zout en peper naar smaak

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng de wortels met olijfolie, honing, tijn, zout en peper.

Verdeel de wortels over een bakplaat en rooster ze in de oven gedurende 25-30 minuten, tot ze zacht zijn en beginnen te karamelliseren.

Serveer als kleurrijk bijgerecht naast de Beef Wellington.

RECEPT 3 SPRUITJES MET SPEKJES

500 g spruitjes, schoongemaakt en gehalveerd

100 g gerookte spekblokjes

150 g gekookte kastanjes (kant-en-klaar of vers, gepeld)

1 el olijfolie

1 klontje boter

Zout en peper naar smaak

Blancheer de spruitjes 3-4 minuten in kokend gezouten water. Giet af en spoel ze kort af met koud water om de kleur te behouden.

Bakken:

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de spekblokjes tot ze goudbruin en knapperig zijn. Haal ze uit de pan en zet apart.

Voeg het klontje boter toe aan de pan en bak de spruitjes in dezelfde pan 6-8 minuten, tot ze licht goudbruin zijn.

Samenvoegen:

Voeg de kastanjes en de spekblokjes toe aan de spruitjes. Roer alles goed door en bak nog 2-3 minuten, tot alles goed doorgewarmd is. Breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

Server warm als bijgerecht bij Beef Wellington. De spruitjes voegen een hartig en nootachtig contrast toe aan het gerecht.

Kooktips

Let op: Houd de kerntemperatuur van de beef goed in de gaten. Wenst u medium-rare : kerntemperatuur van 45 graden Wenst u medium : kerntemperatuur 50 graden

Serveren

met RODE WIJNSAUS deze hebben wij voor u al kant-en-klaar



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten