



Varkenshaas Wellington



Bereiden in: oven

Vorbereiding: 20 min.



Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- 500 g varkenshaas
- 35 g ongezouten roomboter
- 2 el dijnmosterd
- 250 g champignons (bakje)
- 1 teen knoflook
- 3 el traditionele olijfolie
- 75 g parmaham of rauwe ham
- 275 g vers bladerdeeg
- 1 middelgroot ei
- 1 tl grof zeezout

## **Voedingswaarde**

### **Wist u dit**

- 

Deze Varkenshaas-Wellington heeft een groter broertje heeft, namelijk de zeer geprezen Beef Wellington (ook tussen onze recepten)



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**



Varkenshaas Wellington

## Bereiding

1  
Klap het dunne uiteinde van de varkenshaasjes dubbel zodat deze overal even dik zijn. Zet vast met een cocktailprikker. Bestrooi met peper en zout.

2

Verhit de boter in een koekenpan en bak de varkenshaasjes in 3 min. aan beide kanten bruin. Laat ca. 10 min. afkoelen. Bestrijk de varkenshaasjes met de mosterd.

3

Pureer de champignons, knoflook en peper en zout naar smaak in de keukenmachine.

4

Verhit de olie in een koekenpan en bak de puree ca. 8 min. op middelhoog vuur, tot het vocht is verdampt.

5

Neem een stuk vershoudfolie en leg op elk stuk 3 plakken Rauwe of Parmaham. Laat de plakken elkaar iets overlappen. Verdeel de champignonpuree erover, laat aan de randen ruim 1 cm ham onbedekt. Leg de varkenshaas erop, verwijder de prikkers en rol het geheel met behulp van het folie strak op. Leg minimaal 60 min. in de koelkast.

6

Verwarm de oven voor op 180 °C.

7

Rol het bladerdeeg uit en snijd doormidden. Haal de varkenshaasjes uit de folie en leg elk op een plak bladerdeeg. Klop de eieren los. Bestrijk de randen van het deeg met ei. Rol de varkenshaasjes in het bladerdeeg en vouw de uiteinden hiervan dicht.

Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg de varkenshaasjes met de naad naar beneden erop, bestrijk ze met ei en bestrooi ze met wat grof zeezout.

8

Bak ze in de oven in 25 min. goudbruin. Laat 5 min. rusten buiten de oven en snijd in plakken.

## **Kooktips**

Voor 2 personen kan van 1 varkenshaas een Varkenshaas-Wellington gemaakt worden. U kan voor 4 personen twee varkenshazen in 1 rol maken door de punten van de varkenshazen op elkaar te leggen zodat dat ook een dikker stuk vormt.

## **Serveren**

Lekker met sperzieboontjes, broccoli en/of groene asperges geserveerd met aardappelkroketjes of aardappelpuree





Image not found

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



**Voor meer recepten ga naar:**  
**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**