



Beef Wellington

Malse ossenhaas omhuld met een laagje paddenstoelenduxelles en gerookte ham, verpakt in knapperig bladerdeeg. Het pronkstuk van de Britse feestkeuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	45'	6	Klassiekers

Ingrediënten

- 800 g ossenhaas (middenstuk)
- 400 g gemengde champignons, fijngehakt
- 8 sneetjes rauwe ham (Parmaham)
- 1 rol vers bladerdeeg
- 2 el Engelse mosterd
- 2 eierdooiers
- 50 g boter
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 1 teentje look, geperst

1 takje tijm

zout en peper

bloem om te bestuiven

Bereidingswijze

1. Kruid de ossenhaas rondom met zout en peper. Bak hem 2 minuten per kant dicht in een hete pan met wat boter. Laat afkoelen en bestrijk met de mosterd.
2. Bak de champignons, sjalot, look en tijm 10 minuten tot alle vocht verdampt is en je een droge duxelles hebt. Laat volledig afkoelen.
3. Leg vershoudfolie op het werkblad. Schik de ham overlappend, verdeel de duxelles erover en leg het vlees in het midden. Rol strak op met de folie en laat 15 minuten opstijven in de koelkast.
4. Rol het bladerdeeg uit, haal de folie van het vlees en wikkel het deeg eromheen. Druk de naden goed dicht.
5. Bestrijk met losgeklopte eierdooier en kerf lichtjes in. Bak 40 tot 45 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden tot goudbruin. Laat 10 minuten rusten voor je aansnijdt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)