



Beef Wellington

Hoofdgerecht • oven, Rundvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)
600 gram ossenhaas (filet pur)
of rosbief van goede kwaliteit
45 gram boter
150 gram champignons
1 teentje knoflook
zout en peper
300 gram bladerdeeg

Bereiding

Ossenhaas kruiden met zout en peper en in hete boter aanbraden zodat alle zijden zijn dichtgeschroeid. Iets laten afkoelen.
Ondertussen duxelles bereiden: ui, knoflook en champignons fijnhakken.
Dit mengsel fruiten in boter en gaar en droog laten worden, eveneens laten afkoelen.
Oven voorverwarmen op 200 graden.
Bladerdeeg op grootte uitrollen en hierop de ossenhaas schikken.
Duxelles op de ossenhaas uitstrijken.
Bladerdeeg om het vlees doen en goed dichtmaken, op een ingevette braadslede leggen.
Plaats 20 minuten in de hete oven.

Notities

Recept Beef Wellington, de klassieker onder de feestelijke gerechten.

Foto's

